ALMANAQUE DEL

BANCO DE SEGUROS DEL ESTADO

1939

BANCO DE SEGUROS DEL ESTADO

AÑO XXVI

ALMANAQUE
1939

CONTIENE INFORMACIONES DE INTERES
PARA EL INTERIOR
Y LA CAPITAL

❀

★ PUBLICACIÓN ANUAL DISPUESTA POR EL DIRECTORIO DE LA INSTITUCIÓN PARA SER DISTRIBUIDA EN TODA LA REPÚBLICA

DIRECTORIO

EN 1939

◆

PRESIDENTE

Dr. Juan José Amézaga

VICE PRESIDENTE

Sr. Eduino Sanz

VOCAL

Sr. Ricardo Ruiz

GERENTE: SR. IGNACIO REYES MOLNÉ

SUB GERENTES

AMÉRICO CALAMET — JULIO D. LAGUNA

y LUIS J. B. BADETTO

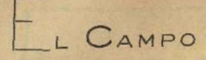
SECRETARIO

Dr. HUMBERTO BOGGIANO

PRO SECRETARIO

DIEGO MARTÍNEZ VÁZQUEZ

Administración: RINCON 401 y 44



EL CAMPO

ES LA FUENTE NATURAL
DE LA VIDA Y DE LA RIQUEZA

•

Cada día que transcurre, es más firme la esperanza que deposito en el agro nacional. Esperanza que no sólo es fruto imaginativo, sino que también — y por sobre todo — es el producto de la lógica, el análisis y la experiencia.

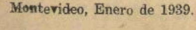
El campo es la fuente natural de la vida y de la riqueza. La tierra y la semilla simbolizan el proceso biológico de la Humanidad. así como la espiga y el tronco estilizan substancialmente el premio al trabajo fecundo.

En los países americanos, se mantienen en todo su vigor las raíces que los ligan al suelo; de donde surgió su desarrollo y en el cual se nutren generosamente. El Uruguay fué, es y será un organismo agropecuario por excelencia. Debemos considerarlo así al encarar la solución de sus problemas fundamentales, y nuestro mayor celo debe dedicarse a la evolución de sus industrias.

Debe transformarse lo extensivo en intensivo; marchar paulatinamente desde la estancia hacia la granja; y al empequeñecer los potreros con los cultivos agrícolas, generalizar los ganados de pedigree y elevar el standard de nuestro chilled.

En este proceso le corresponde al Estado un rol fundamental, y al servicio del mismo estoy dispuesto a librar lo mejor de mis energías.

Presidente de la República.



Montevideo, Enero de 1939.

En la armónica acción de pueblo y gobierno hallará el país sus mejores destinos

Un fundado optimismo anima en todo el país
las clases productoras y trabajadoras, convencida
que en la comunión de sus esfuerzos con las ade
cuadas medidas que corresponden al Gobierno, ra
dica el secreto de una marcha segura hacia la esta
bilidad económica, propicia a las más fecundas rea
lizaciones.

En el ordenamiento financiero y fiscal, inspi
rado en un firme propósito de equidad y de justicia
hallará el país la estructura económica que le per
mitirá apoyar, con sus grandes reservas morales
materiales, la obra de mejoramiento y de consolida
ción productora en que están empeñadas las fuerza
vivas de la nación.

El afán de lucha, de energía creadora, de fuer
za renovada cada día y lanzada siempre hacia ade
lante, debe forjarse voluntariamente en cada espí
ritu para crear con todo eso, un magnífico estado d
conciencia, una predisposición constructiva, que ha
llará en el Gobierno, la apropiada resonancia a su
nobles propósitos y a sus patrióticos fervores.

Vice-Presidente de la Repúblic
y Ministro de Hacienda

La trascendental misión del campo

La frase de Sully "La agricultura y los pastos son las dos nodrizas que amamantan a la Francia" cobra realidad y cabal confirmación en esta nuestra hermosa y pródiga tierra, cuya economía reposa sobre los inconmovibles pilares de la Ganadería y la Agricultura.

A los esforzados obreros de una y otra rama de la industria rural, envío, por intermedio del Almanaque del Banco de Seguros del Estado, mi cordial salutación y sincero voto, para que el seno pródigo de la tierra devuelva con creces, los afanes y labores a ella consagrados.

Esteban A. Elena f.

Ministro de Ganadería y Agricultura

Banco de Seguros del Estado

SU FUTURA SEDE

En el predio triangular limitado por la Avenida Agraciada y calles Río Negro y Uruguay, proa 18 de Julio, el Banco de Seguros construye su edificio, como expresión de su potencialidad de sus operaciones.

Fué encarado el Banco con criterio moderno de iluminación, ventilación y circulaciones.

Iluminación amplia y generosa brindada por los ventanales de fachada aprovechando todo el perímetro del edificio como zona iluminante.

Ventilación natural producida por los mismos ventanales.

Circulaciones clasificadas y distribuídas, estratégicamente con circulación de empleados centralizadas en los núcleos de pilares sustentadores del centro de la estructura, y circulaciones de público ubicadas en los 3 vértices del triángulo, con la principal en la proa de la calle Mercedes.

Esta distribución permite reducir al mínimo los recorridos, simplificándose los encauces de público y de empleados.

La ubicación de oficinas realizadas en amplios ambientes abiertos, se ha ejecutado teniendo en cuenta su intensidad de público, disponiendo en niveles inferiores las de más público y en los superiores las de menos público.

Dispuestas las circulaciones, un amplio Hall alberga las Secciones del Banco de gran trabajo, abarcándolas en entrepisos. En el último de estos entrepisos se ha ubicado la Gerencia desde donde una simple visual contralorea el trabajo de todas las Secciones.

La Caja del Gran Hall está techada por un piso neutro utilizado para archivos y ductos de las distintas instalaciones. Sobre este piso se levantan las plantas con secciones de poco público, Directorio, Jurídica, Actuaría, Arquitectura, etc.

Se terminará el edificio con una arquitectura sobria, excenta de moldurados innecesarios, primando siempre el criterio de amplia iluminación, ambientes agradables para el trabajo, con locales de superficies vastas, evitando al empleado las condiciones precarias de algunas oficinas.

La arquitectura ha sido sinceramente concebida y la misma sencillez de sus líneas dice de ello. No se ha buscado un edificio suntuoso sino lógico en su concepción, tratando de solucionar el problema planteado con la mayor simplicidad.



Estado de las obras de la futura sede del Banco al 1º de Enero de 1939

Los beneficios que otorga el Banco de la República por el Crédito Rural e Industrial

Se va extendiendo entre nuestros productores rurales el número de interesados que utilizan los beneficios del Crédito Rural e Industrial Pero es conveniente la divulgación de principios, normas y disciplinas que permitan su más completo conocimiento, porque ello redundará en beneficio de los productores y permitirá al Banco de la República actuar con un mayor conocimiento de las necesidades de la producción.

Debe aclararse para el concepto de nuestros trabajadores rurales, que la palabra Crédito significa "creer" y que sólo una confianza absoluta en la moralidad, el esfuerzo y la acción inteligente de los que producen, permitirá desarrollar el sistema.

En nuestro medio campesino, gozar de un Crédito agrícola cualquiera que sea su cantidad, significa gozar de la confianza del Banco, porque en realidad las mismas garantías establecidas continúan siempre en poder del hombre trabajador.

Corresponde en realidad a las personas que desean ser creídos y gozar del beneficio que la confianza otorga, ofrecer las pruebas más absolutas de la verdad en que fundamentan su exigencia. No basta la declaración minuciosa y exacta de sus bienes grandes o pequeños ,sino también y a veces para ciertas fórmulas del Crédito, la exactitud del volumen de su explotación, no exagerando las dificultades ni ampliando los éxitos posibles, sino ajustando al cuadro prudencial de la realidad y la práctica de la experiencia de la que se hace caudal ,toda la verdadera impresión que la producción se ajusta a un equilibrio conveniente de cada empresa.

El Crédito Agrícola está condicionado no a un solo rubro de garantía sino a un conjunto de hechos reales: y más que la garantía misma, pues hay quien puede poseerla y no poseer otros elementos positivos están las condiciones ed verdad de procedimientos, de exactitud de cumplimiento y de moral acrecentada tanto en detalles como en acciones substanciales.

El productor que mantenga esas líneas invariables para el Banco que le otorga su confianza, afirma así su personalidad de cliente que las exigencias de la industria agrícola va determinando con carácter permanente pero sucesivo o sea que cumplidas las obligaciones respectivas, generalmente anuales, vuelve a disfrutar del apoyo económico que la falta de capital circulante exije.

Conviene hacer notar que de las dos clases de capital que la industria agrícola exije o sea el Capital fijo y el Capital circulante, aún cuando cierto número de fórmulas para Capital fijo como por ejemplo: **Préstamos Hipotecarios Amortizables de Crédito Rural, Mejoras, Construcciones,** etc., se realizan en casos bien probados, existe una mayor determinación en la aplicación

fórmulas que satisfacen las exigencias del Capital Circulante. Entre éstas se encuentran variadísimas soluciones como ser las siguientes, de las cuales pueden solicitarse explicación y detalle en la Casa Central, Agencias y Sucursales: **Adelanto sobre lana enpie a los hacendados y ganaderos; Operaciones destinadas a favorecer la aqudición de reproductores; Préstamos para la compra de maquinarias; Préstamos especiales para compra de ganado lechero; Préstamos para la compra de reproductores porcinos; Pequeños préstamos para fomento de la Apicultura; Préstamos con caución o prenda de arroz; Préstamos para la siembra de oleaginosos (maní, girasol, etc.); Préstamos para la compra de bolsas, etc.**

No es por cierto una razón de conveniencia del acreedor esa tendencia de aplicar la mayoría de las fórmulas a satisfacer las exigencias del Capital Circulante de nuestras explotaciones agrícolas. Nuestros productores deben considerarlo como respondiendo a un concepto de técnica bancaria modernísima y de mayores contingencias adversas que el préstamo sobre el Capital Fijo, pues en realidad éste por su misma naturaleza ofrece mayores garantías permanentes: el capital circulante se destruye y desaparece en la misma acción de la producción y aunque se reconstruye con sus frutos, es indudable que para un acreedor común ofrece siempre menos elementos de seguridad.

Sólo la potencia económica y el prestigio integral de una Institución del Estado, puede ofrecer entre los pocos ejemplos del mundo esa concepción moderna de otorgar créditos para completar capitales, que la propia acción productiva elimina en el mismo acto en que se aplican

Si esa confianza de su resurgimiento en nuevos valores puede mantenerse, no radica ella sólo en la concepción de la Industria Ganadera Agrícola, sino en la confianza realizdora de cada acción individual que se aplica: de ahí que es una confianza siempre individual a la cual hay que ofrecer y garantizar siempre todos los elementos de afirmación y mantenimiento.

El Banco no puede ni sería técnico ofrecer todo el Capital circulante, pero dentro de cada problema particular pueden plantearsele las extensiones de los rubros respectivos. Para citar un ejemplo establecemos que el Crédito Habilitador la fórmula más avanzada de Crédito moderno ha otorgado desde 1933 al 31 de Agosto de 1938: 35.548 préstamos por un total de $ 7.255.227, todo ello en mayoría a pequeños agricultores que no tienen ningún capital o que poseen escaso capital.

Conviene la afirmación en nuestro medio rural, que el Banco no puede financiar totalmente la industria y debe considerarse su acción, como un apoyo invalorable que substituye porcentualmente la falta de capital circulante, de que nuestra explotación agrícola-ganadera carece.

El Seguro de Vida es un deber

El seguro de vida es un deber de conciencia para todo hombre: artista, médico, abogado, ingeniero, escritor, negociante, industrial, funcionario público o empleado que encuentre en su trabajo o en el ejercicio de su arte los recursos necesarios para la educación y el bienestar de su familia. Es cometer para con ella un acto de egoismo y de culpable descuido el exponerse a dejarla, por una muerte prematura, en un malestar y en una miseria, fácil de conjurar; es asumir imprudentemente la responsabilidad moral de los desórdenes que podrá engendrar esta miseria, fardo tan pesado y peligroso, sobre todo para personas habituadas al bienestar.

Cuán larga sería la lista de familias opulentas, arruinadas repentinamente por la muerte de su jefe, y reducidas a la limosna de las loterías de beneficencia y a otros expedientes filantrópicos; mendicidad disfrazada, siempre humillante y rara vez eficaz!

Los hijos se arreglarán, pero ¿qué será de la viuda y de las hijas? El padre de familia, inseguro del porvenir, que no tiemble ante este pensamiento, perderá su tiempo leyéndome. Renuncio a convencerlo.

El industrial o el especulador que arriesga en una empresa *una parte de su fortuna o, lo que es más grave, de la ajena;* el que contrae un empréstito temporario en vista de los beneficios de una operación, cuya muerte comprometería el éxito; el deudor cuyo trabajo y honradez son la principal garantía de sus acreedores, garantía estrictamente subordinada a su existencia; todos aquéllos, en fin, que no pueden tener la certeza de desempeñarse honrosamente en todos los casos, cualquiera sea su inteligencia y su actividad, más que con la garantía complementaria de un seguro de vida, que será para ellos una cuestión de honestidad, un preservativo contra los riesgos de quiebra póstuma.

El más rico terrateniente no está al abrigo de las inundaciones, de la sequía, de la filoxera y de las malas cosechas. El seguro

de vida se impone a él como una garantía de seguridad necesaria.

Los estudios de notarios y de abogados, los cargos de agentes de cambios, pierden mucho por la muerte del titular, ya que su reputación de honradez y capacidad no es transmisible.

Muy prudente es prever esas depreciaciones y neutralizarlas de antemano mediante un seguro de vida. Si no se produce ninguna depreciación, las primas pagadas servirán para aumentar notablemente la fortuna del asegurado.

Un padre inquieto por el porvenir de una de sus hijas, comprometido por la prodigalidad, la imprudencia o la desgracia de su yerno, puede, sin lesionar los intereses de sus otros hijos, prevenir las consecuencias de un desastre inminente, mediante un seguro reparador. Y si él teme para el segundo capital, la suerte de la fortuna derrochada, puede sustituirlo por un contrato de renta viajera inalienable.

El seguro de vida conviene también a las personas caritativas, deseosas de dotar a establecimientos de beneficencia, de legar un capital o una renta a amigos o a viejos servidores. Una reserva viajera sobre sus rentas satisfará sus aspiraciones generosas sin perjudicar los intereses de los herederos legítimos.

Clubs Escolares de Producción Granjera

Por el Ing. Ag. R. SALGUEIRO SILVEIRA

Despertar en el niño el sentimiento de la asociación como elemento fermentativo de las actividades de orden social debe ser en nuestro ambiente del campo, una de las normas que el maestro no debe olvidar ya que la misma tarea del medio que por lo común es individualista, sea por la distancia de un hogar a otro, sea por la clase de trabajo que se realiza, obliga a un desconocimiento de los vecinos, no por la lejanía, sino por la falta de hábitos de cambiar ideas sobre actividades rurales o que tengan relación con el medio ambiente.

El niño es indudablemente el que puede realizar ese acercamiento de orden social si se quiere en principio, pero que puede traducirse a posteriori de orden económico, por la intervención del maestro para la organización y el llevar a la práctica sugestiones que quizás más adelante constituyen actividades corrientes en ese medio.

Es necesario educar eficientemente al niño, hijo del obrero del campo y, la Escuela Rural en ese sentido, tiene una alta misión que cumplir, dando a sus programas caracteres distintos del trazado para las Escuelas Urbanas y preparando al niño para la vida eficiente y completa y para entregarse a ella con la seguridad de labrar no sólo su bienestar, sino también, la consideración de sus semejantes.

El maestro en ese medio, puede impedir en muchos casos, el ausentismo del niño, ya que no solo puede atraerlo en la importancia de la enseñanza en sí, sino también por las derivaciones de orden económico que tiene la misma.

La organización de la Huerta Escolar, teniendo como fin primordial la aplicación de la enseñanza y posteriormente los resultados económicos, permitirán al maestro llevar al niño a una actividad que conocemos con el nombre de **"Clubs Escolares de Producción Granjera"**.

Consisten éstos, en Asociaciones para los niños y niñas, con fines de producción económica y en los Estados Unidos, como en

el Canadá, han tenido tal desarrollo que constituyen nuevas mo-
dalidades de aprendizajes para el futuro granjero.

En nuestro país, estas actividades podrán encararse de acuer-
do con la misma sistemática de la República del Norte, que con-
siste en:

a) Difundir entre los hijos de los agricultores una serie de co-
nocimientos que éstos pueden llevar a sus hogares y hacerlos prác-
ticos (actividades de la huerta: apicultura, fruticultura, floricul-
tura, lechería, etc.).

b) Interesar al niño por la naturaleza, mostrándole todas la
facilidades que pueden conseguirse con el conocimiento de las mis-
mas y el trabajo racional orientado hacia la producción granjera

c) Despertar en el niño, su interés por el medio ambiente y
los problemas que se suscitan en el mismo, que más tarde serán
sin duda, sus propios problemas. No excluye este conocimiento la
apreciación de las bellezas naturales que el niño día a día observa
pero que no interpreta.

d) Determinar en estos los principios de organización, de
trabajo ordenado, como también orientarle en una mejor compe-
tencia económica a fin de poder ser elementos eficientes en el me-
dio donde viven.

Estas actividades podrán organizarse, iniciándose en la ex-
plotación de la huerta promoviendo el espíritu de solidaridad en
el cuidado de los cultivos de todo el alumnado y con el aprendizaje
obtenido en la misma, llevar a sus casas estos fermentos que in-
dudablemente han de transformar con el tiempo el medio ambiente

Estas organizaciones bien dirigidas por el director, designa-
rían su administrador y tesorero, pudiendo agregarse a este el
secretario y aún cuando las actividades fueran limitadas, ya le
daría a los niños una práctica de responsabilidad para las orga-
nizaciones del futuro, al crearse nuevas sociedades y comisiones
de fomento, que muchas veces, bien inspiradas, en el interior de
nuestro país, no son todo lo eficientes que deberían ser, por falta
de la técnica de dirección de la Comisión administradora.

Estos clubs tendrían como fin, por ejemplo: organizar el cul-
tivo del maíz, la cría de aves, de cerdos, horticultura y fruticul-
tura, para los niños; economía doméstica, floricultura, hilados y
tejidos para las niñas.

Estas asociaciones, además de estos fines de orden económi-
co, tiene otro interés, pues promueven la solidaridad entre al alum-
nado, haciendo que cada niño realice en su casa una asidua propa-

ganda por lo que hace y observa, ya se trate de la selección del maíz, cultivos hortícolas y frutícolas, extirpación de las plagas de los vegetales animales, uso de semillas seleccionadas, como también la cría racional del cerdo, selección de los huevos y las aves, elección del ganado lechero, producción de crema, manteca y queso, como también en un aspecto más avanzado, la transformación de todos los productos que pueden realizarse fácilmente en la chacra.

Como lo hemos ya determinado, puede aprovechar el maestro estas actividades, para que el niño actúe directamente, tomando copia de todo lo realizado en forma de cuadernos de clase, siguiendo una sistemática, desde la iniciación del trabajo, las observaciones diarias y los resultados obtenidos, controlados todos ellos por el maestro.

No sería ageno a este control, la intervención de los Agrónomos Regionales, que aprovecharán estas sugestiones para hacer interrogaciones, indicar procedimientos, estimular a los niños y brindándoles su concurso, para que lo hagan saber a sus padres.

Con esto se obtienen ventajas no sólo de orden moral, cual lo es el interés que cada alumno se toma por la obra de sus compañeros, sin envidia alguna, sino también disciplina, el espíritu de trabajo y de observación.

La venta de los productos obtenidos, deducidos los gastos de administración y costo, determina un beneficio que se repartirá proporcionalmente entre cada niño los que podrán darle varios destinos, entregarlos a sus padres o al maestro, depositando los fondos en la Caja Nacional de Ahorro Postal. El alumnado que haya terminado sus estudios y que se sigue interesando por éstas actividades, podrá facilitar parte de sus beneficios para la adquisición de semillas, implementos, etc. que necesitare la escuela para proseguir su obra.

Un reglamento sencillo, un libro borrador, caja y un diario y si se creyere conveniente un mayor y copiador de notas, dirigidos por el maestro, que irían habituando al niño a la metodización de sus futuras actividades, pues es de todos sabido que aún agricultores y hasta comerciantes progresistas carecen de los más elementales conocimientos de administración de sus actividades, no siendo raro que conozcan más de lo que producen y reciben personas ajenas a la misma, que ellos.

De ahí la necesidad de la modificación de nuestro medio rural de los conocimientos aplicables a la Aritmética, que no deben referirse únicamente al dominio de los números y problemas comu-

nes, sino que deben tener relación con el medio ambiente en donde éstos son aplicados, y en clases superiores, ya organizada, una elementalísima contabilidad agrícola.

Considero muy importante esta función de la Escuela, entre otras porque se habla al niño de problemas que le son sensibles a su modo de vida y quizás ello sea uno de los medios que permita atraer a cierto alumnado que se dispersa por falta de interés en la enseñanza.

A veces la función de la Escuela, aparentemente es fría, porque le falta calor no sólo del vecindario, sino también de Instituciones oficiales y particulares a las que llegaría a interesarse en esos problemas que tanta relación tienen por el progreso del medio agrario.

En este caso, sería eficiente el concurso, en la obra de los clubes de niños. el incentivo que para el niño podría ser un viaje a Montevideo, la donación de semillas. herramientas, tríos de aves, colmenas, cerdos, libros de cuentos y bibliografía adaptada a la mentalidad infantil, etc.

Esta atracción que puede considerarse un premio para el esfuerzo, significa en cierto aspecto, la continuación de la asistencia a la Escuela, siempre que otro factor no lo impidiera.

Podrían ser Instituciones bien inspiradas a quienes se interesara en estas sugestiones, las siguientes: Dirección de Agronomía, Facultad de Agronomía, Servicio Oficial de Semillas, Instituto Fitetécnico y Semillero Nacional La Estanzuela, Instituto de Química Industrial, A.N.C.A.P., Frigorífico Nacional, Caja Nacional de Ahorro Postal, U.T.E., Banco de la República, Banco de Seguros, Banco Hipotecario, Cámara Mercantil de Productos del País, Asociación Rural del Uruguay, Federación Rural, Ferrocarriles y Tranvías del Estado y Ferro Carril Central del Uruguay.

Este concurso podría ser de índole económica o simplemente donación de los elementos que necesitan una Escuela para proseguir su obra educativa en el medio. Aquí también cabrá la organización de un periódico o diario en donde se determinen informaciones de la Escuela, informaciones varias, consejos, composiciones, ejercicios, versos, novedades de la localidad, etc.

Ricardo Salgueiro Silveira

◆



El granizo en nuestro país

LA ORGANIZACION DE SU REGISTRO Y ESTUDIO POR EL SERVICIO METEOROLOGICO DEL URUGUAY

◆

Ocioso nos parece insistir sobre la extraordinaria importancia que tiene en nuestro país este flagelo y sobre la necesidad de un estudio cuidadoso de su modalidad.

Como es lógico, la base de estudios de esta naturaleza radica en la registración sistemática del meteoro, registración que permita encarar su distribución, su frecuencia y su intensidad.

Con una gran dificultad se tropieza al organizarse esa registración, dificultad que radica en la exigencia de disponer de un extraordinario número de estaciones de registración, en virtud del carácter limitado del área que abarcan comunmente las precipitaciones sólidas.

Tratando de ampliar en todo lo posible las registraciones, el Servicio Meteorológico del Uruguay efectúa desde hace algunos años una sostenida campaña en todo el país para obtener nuevos colaboradores en la obtención de los datos que servirán para encarar su modalidad en nuestro territorio.

Al efecto ha confeccionado y repartido profusamente unas tarjetas-granizo, cuyo adverso y reverso puede verse en la fig. 1, en las cuales deben anotarse los detalles referentes a la granizada y enviarse de inmediato al Servicio Meteorológico, estando las tarjetas citadas libre de franqueo.

Cualquier habitante de nuestra campaña puede convertirse en observador del granizo con sólo dirigirse a nuestras oficinas solicitando ser registrado como tal y el envío de ejemplares de tarjetas-granizo con las correspondientes instrucciones.

Los resultados de este sistema de registración no han sido aún encarados, pues recién se cumplen los cinco años de su iniciación, tiempo mínimo necesario para poder deducir un valor medio apreciable.

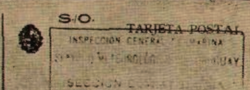
Presentamos en cambio en las figuras 2 y 3 los valores medios anuales de caída de granizo para veinte localidades de la República, deducidos de los datos existentes en el archivo del ex

ANVERSO Y REVERSO DE UNA TARJETA-GRANIZO ENVIADA POR UN OBSERVADOR DE ESTE METEORO

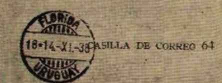
OBSERVACIONES

S/O.

~~TARJETA POSTAL~~



Señor Jefe del Servicio Meteorológico



CASILLA DE CORREO 64

MONTEVIDEO

ESTACIÓN N.º 535 LOCALIDAD Isla Mala

Fecha de la granizada 4 de Noviembre 1938

Hora en que ocurrió el fenómeno 18 h aproximadamente

Duración aproximada en minutos 10 (diez minutos)

Tamaño del granizo (rellénese el círculo cuyas dimensiones sean análogas a la piedra caída)

19 mm. 13 mm. 7 mm. 3 mm.

Para el caso de tamaños mayores sírvase dibujar su dimensión aproximada.

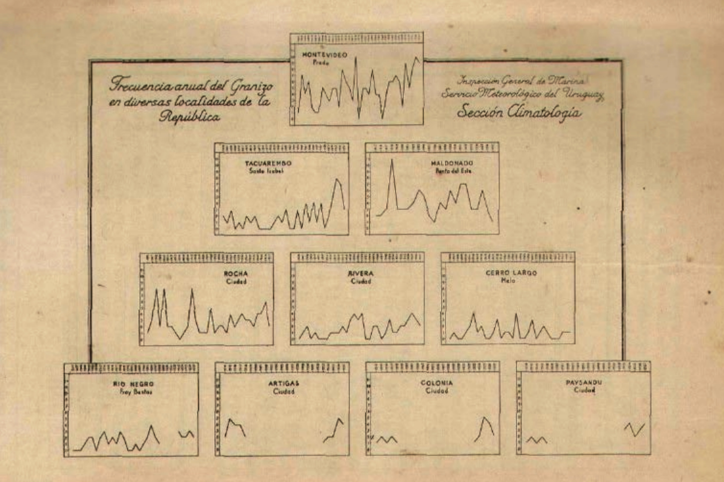
Instituto Físico Climatológico y ex-Observatorio Nacional, completados hasta el año pasado, datos que como podrá apreciar el lector adolecen de interrupciones y presentan lagunas en algunas de las localidades, pero que dan una idea siquiera aproximada de la importancia del meteoro que nos ocupa, en nuestro país.

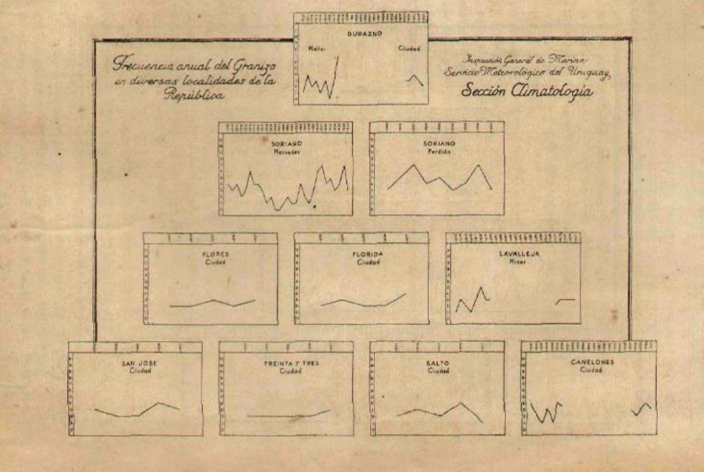
ALGUNAS CONSIDERACIONES SOBRE LA FORMACION Y CAIDA DEL GRANIZO

En este artículo especialmente destinado a hacer conocer y tratar de ampliar la organización de la registración del granizo en nuestro país, no expondremos las diversas teorías que tratan de explicar la formación y caída del granizo, limitándonos a indicar suscintamente la más conocida y aceptada y dejando constancia que no es en manera alguna definitiva, ya que se sigue discutiendo entre los meteorólogos del mundo entero las verdaderas causas de su gestación y precipitación.

El granizo se forma en esas enormes nubes que los meteorólogos denominan cúmulos nimbos. La parte superior de estas nubes alcanza niveles de 5.000 y a veces 6.000 metros de altura. Sabemos que el vapor de agua al elevarse en el seno de la atmósfera se va enfriando, por término medio un grado por cada 100 metros, que constituye el llamado gradiente térmico de la atmósfera. De este forma el vapor de agua pasa del estado de vapor al estado líquido y puede, por el fenómeno de sobrefusión, permanecer en este estado aún cuando la temperatura descienda por debajo de 0°. Pero a medida que se alcanza los límites superiores de estas nubes, las gotitas de agua que las constituyen no pueden permanecer por más tiempo en estado de sobrefusión y entonces se congelan coronándolas de agujitas de hielo, constituyendo las nubes llamadas falsos cirrus. Tenemos, pues, un sistema constituído en la parte superior de las agujitas de hielo y en la parte inferior, de gotitas de agua en estado de sobrefusión capaz de producir granizo.

Cuando los cristales de hielo caen sobre esa masa de gotas en sobrefusión, se produce inmediatamente la congelación de las gotas alcanzadas, al mismo tiempo que su temperatura asciende a 0°. Debido a torbellinos de eje horizontal que existen en esas nubes, el pedrisco así formado, va aumentando su diámetro a


Frecuencia anual del Granizo en diversas localidades de la República
Inspección General de Marina
Servicio Meteorológico del Uruguay
Sección Climatología
MONTEVIDEO
Prado
TACUAREMBO
Santa Isabel
MALDONADO
Punta del Este
ROCHA
Ciudad
RIVERA
Ciudad
CERRO LARGO
Melo
RIO NEGRO
Fray Bentos
ARTIGAS
Ciudad
COLONIA
Ciudad
PAYSANDU
Ciudad



Frecuencia anual del Granizo en diversas localidades de la República
Inspección General de Marina
Servicio Meteorológico del Uruguay
Sección Climatología
DURAZNO
Molles
Ciudad
SORIANO
Mercedes
SORIANO
Perdido
FLORES
Ciudad
FLORIDA
Ciudad
LAVALLEJA
Minas
SAN JOSE
Ciudad
TREINTA Y TRES
Ciudad
SALTO
Ciudad
CANELONES
Ciudad

pasar sobre nuevas gotas de agua en sobrefusión, hasta que adquiere un peso suficiente que lo hace caer a tierra.

Los fenómenos eléctricos que se observan en las granizadas han inducido a Dazere a considerar, que el granizo cae con preferencia sobre aquellos terrenos propicios para que se descargue el dispositivo eléctrico del cúmulo nimbus.

Este autor supone que los cúmulos nimbus están cargados de electricidad positiva en la parte anterior y en los cirros que los coronan, por efecto de los rayos ultravioletas del sol y por la parte inferior estarían cargados con electricidad negativa, por efecto de las variaciones de los cuerpos radioactivos que constituyen ciertos terrenos de la corteza terrestre.

Los terrenos que favorecen la descarga del granizo serían según Dauzere los graníticos y los arcillosos procedentes de la descomposición de los primeros y los más protectores los terrenos calcáreos.

Teniendo en cuenta que en nuestro país, el fundamento cristalino aflora en muchas partes de nuestro territorio, formando verdaderas islas, es presumible, siguiendo esta teoría, que sean allí los lugares más a propósito para caer la granizada.

Este carácter netamente eléctrico que atribuye al granizo, ha llevado a muchas personas desde hace mucho tiempo, a tratar de defenderse de este flagelo, por medio de aparatos destinados a mantener el equilibrio eléctrico entre nube y nube y nube y suelo pero desde los electro-substractores de Arago hasta el más moderno niágara eléctrico del Conde de Beauchamp, han dado todos el mismo resultado negativo, debiendo considerarse aún como inconstractables las palabras tantas veces citadas del eminente ex Director del Observatorio de Montsouris, Marié Davy: "C'est a des paragréles naturels comme les arbres qu'il faudrait songer".

Terminando estas breves referencias sobre esta interesante característica climatológica, reproducimos para dar una idea de la extraordinaria magnitud que llegan a tener en nuestro país las caídas de granizo y como ejemplo de inteligente ampliación de datos referentes a una granizada caída recientemente, el informe que un observador acompañó a la correspondiente tarjeta granizo:

Jefatura de Policía.—Florida. 3ª Sección Urbana.

Isla Mala, Noviembre 8 de 1938.

Señor Jefe de la Sección Climatología.

Montevideo.

Señor Jefe: Cúmpleme informar a usted que esta Estación tuvo datos por intermedio de vecinos del paraje conocido por Costa de Pintado, distante unos 40 kilómetros de esta seccional, que el día 4 del corriente a las 18 horas y durante 10 minutos cayó piedra (granizo) acompañado de viento muy fuerte. En el día de ayer el suscrito tuvo oportunidad de visitar la zona afectada, pudiendo comprobar que los trigales quedaron completamente arrasados, igualmente árboles, plantas, y los cardales aparecen como si hubiesen sido aplastados intencionalmente. Sufrió muchas muertes la hacienda ovina, y en los campos se encuentran aves y animales silvestres ,tales como liebres, avestruces, etc., muertos por la piedra. Esta, además, causó daños en algunos techos de zinc, los que resultaron agujereados en las partes más débiles. En las tarjetas que se acompaña se dibuja el tamaño del granizo caído, según los datos recogidos.

Saluda a Vd. atte.—P. A. Elbio, Observador Estación Pluviométrica Nº 535.—Escribiente de Policía.

◆

Señor Hacendado; Señor Agricultor; Señor Habitante de la Campaña:

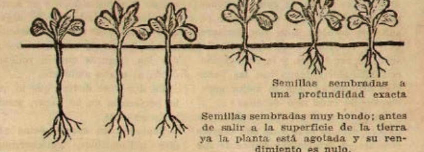
Puede usted contribuir al estudio del importante flagelo que es el granizo para nuesetro país, anotándose como observador de ese Hidrometeoro, para lo cual le bsatará dirigirse por carta o personalmente, en procura de detalles al servicio meteorológico del Uruguay, Cerrito 73, Montevideo.

No le ocasionará su labor de observador ningún gasto ni mayores molestias y podrá tener la satisfacción de contribuir a una obra de verdadero interés nacional.

Sufren las plantas por los vientos fuertes



Distancia a que acciona el viento de acuerdo a la altura de la cortina protectora.



Semillas sembradas a una profundidad exacta

Semillas sembradas muy hondo; antes de salir a la superficie de la tierra ya la planta está agotada y su rendimiento es nulo.

Exponiéndose un jardín a menudo a los fuertes vientos, por su posición libre y alta, es aconsejable protegerle contra ellos.

Con frecuencia resulta demasiado costoso levantar paredes especiales de ladrillo, madera o vidrio, a fin de proteger un jardín contra los vientos. Las plantaciones densas permitirán crear una protección contra el viento con poco gasto.

Hay que establecer de qué lado soplan más frecuentemente los vientos fuertes. Luego se efectuará la plantación protectora en ángulo recto a la dirección predominante del viento de árboles de crecimiento rápido; para un jardín, el transparente es un buen cerco vivo, sin embargo recomendamos el eupresus piramidalis.

Aprovechamiento de Razas Vacunas

Por Gustavo A. Lanusse
Ingeniero Agrónomo

Sobre las razas vacunas se ha escrito mucho, pero siempre con el propósito de hacer resaltar la superioridad de alguna, dejando de lado para eso nociones de zootecnia (crianza de los animales y adaptación a determinadas necesidades) de mucho valor ilustrativo y que darían bases para llegar a resultados más positivos en la elección de la raza que conviene explotar.

Teniendo en cuenta esto, en este artículo no se harán comparaciones, por sí peligrosas al generalizar resultados locales: sólo nos limitaremos a recordar nociones generales sobre la producción y la explotación, relacionándolas luego con las razas más difundidas para la mejor apreciación de cada una de ellas.

Según el profesor Dechambre, "la mejora de una raza o de una especie consiste en determinar cuáles de sus aptitudes se adaptan mejor a las necesidades que deben satisfacer. Es el perfeccionamiento de su vocación, con el aumento de su rendimiento, en su cantidad y calidad".

De donde se deduce que el procedimiento más apropiado para conseguir la mejor utilización o el rendimiento más elevado de los animales explotados es la especialización en una de sus aptitudes productivas o funciones.

Así tenemos en los vacunos las producciones de carne y de leche; son funciones distintas que cada una por separado se han hecho dominante después que se las activó metódicamente, formando así razas especializadas que han permitido llevar a la máquina animal a su rendimiento máximo.

La historia de la mayoría de las razas nos indica que desde su origen la producción se orientó decididamente hacia una especialización determinada, reuniendo los caracteres que mejor respondían a un destino, y excluyendo a los demás. Esta teoría de la especialización es ampliada con la de la adaptación, según la cual el valor de una raza depende de la adaptación de sus actitudes a todos los factores que la rodean, es decir, al medio ambiente.

De donde se deduce que lo que es la perfección en un lugar, puede no serlo en otro.

Teniendo en cuenta estos principios indiscutibles, teóricamente no hay duda sobre la superioridad de las razas especializadas y adaptadas, pero en la práctica factores económicos limitan a veces esa especialización y las razas son transformadas para satisfacer una doble producción, pero no llegando en cada una de ellas más que a un nivel medio.

Queda demostrado que la apreciación de un animal debe hacerse teniendo en cuenta no sólo sus aptitudes, caracteres heredados e individuales, sino también los métodos de crianza y explotación y que las aptitudes de una raza depende de la orientación y la especialización que

se da a la producción siendo ambas capaces de modificar completamente las aptitudes originales.

Con estos antecedentes como base, pasemos ahora a hablar de las principales razas explotadas en el país. De las razas especializadas en la producción de carne deben citarse la Shorthorn, Aberdeen Angus y Hereford, que si con cantidad numérica deben guardar este orden no puede darse preferencia a ninguna en cuanto a superioridad sin especificar condiciones especiales. Las tres razas, aunque han evolucionado algo desde su origen, siempre mantuvieron la tendencia a la producción de carne, y en sus medios ambientes han alcanzado un grado de perfeccionamiento bastante parejo.

Las tres razas se han adaptado en nuestro país y para dar preferencia a alguna es indispensable considerar la zona en que se explotarán y los métodos de explotación. Es común oír hablar de precocidad, rusticidad y resistencia a enfermedades de cada una de estas razas, pero son cosas imposibles de generalizar a toda la zona ganadera.

Desde el punto de vista de la doble producción de carne y de leche que se ha dicho es un sistema impuesto por factores económicos y que se ha generalizado en muchas zonas ganaderas, puede decirse algunas particularidades de cada una de las tres razas, ya que en la actualidad y sin tener en cuenta casos especiales hay superioridades en ellas.

La raza Shorthorn ha aventajado a las otras dos con resultados muy satisfactorios, pero esta ventaja es debida a los efectos de una larga selección considerando su aptitud lechera, por lo que es bien posible que desaparezca no bien las otras razas Aberdeen Angus y Hereford se exploten con esa tendencia. (En muchos establecimientos se explota como lechera la raza negra con resultados comparables a los de la Shorthorn).

Este método de explotación, basado en la selección de animales y productores de carne, teniendo en cuenta en lo posible su aptitud lechera y activada ésta por la gimnasia funcional, tiene tanta influencia o fuerza modificadora que es capaz de hacer evolucionar el tipo de carne a leche, como ha sucedido con la raza Shorthorn en zonas de explotación tambera intensiva.

LOS GRANDES HOMBRES NO FUERON HOMBRES GRANDES

Un aficionado a la estadística ha demostrado que los grandes hombres no suelen ser hombres grandes, pues su estatura no pasaba por lo regular de lo mediano.

Balzac, medía un metro 63 centímetros; Meissonier, uno con 53; Napoleón, 7.75; Beethoven, 1.63; Nelson, 1.73; Alberto Magno, Pipino el Breve, Dionisio el Exiguo, Calvino, Baccaria, Descartes, Pascal, Kleper, Lamennais, Milton, Montaigne, Montesquieu, Mozart, Racine, Rafael, Ticiano, Turena, Bossuet y Pasteur todos fueron de corta estatura.

DOS *Enfoques*

LA CIUDAD

Se necesitaría un lente enorme y potente para estudiar el núcleo complejo de una ciudad. A veces el ojo psicológico de un novelista o de un filósofo, se ha metido, ha escudriñado, ha investigado, ha descubierto la vida de una ciudad. Tiene una serie de mareas, de fljos y reflujos, efecto de varias lunas que gravitan sobre ella y que pueden ser el comercio, la política, la relación exterior... La influencia exagerada de cualquiera de estos planetas desequilibra el pulso normal o más o menos normal, y dá la crisis.

Toda ciudad es un cerebro, porque es el receptáculo en que se vuelcan todas las ideas, de rutas que centralizan en ella. Ejerce la función de pensar. En ella se acumulan los obreros del pensamiento. Se explota la idea para vivir. Se exprime el seso y las ideas se pasan sobre la ciudad, como sobre una piedra de afilador. Esta absorción del intelecto empobrece la gracia primitiva del alma.

Un espíritu de superación, tratando de librarse día a día del

estancamiento, de la rutina, produce la fiebre de la ciudad. Los nervios se sacuden más de lo común. Hay un apresuramiento que acorta la vida. Los relojes de las ciudades andan más a prisa que los del campo. Se vive con la idea de avanzar todos los días un paso, y la preocupación consiste en que no nos intercepten ese paso, y la preocupación a veces se convierte en lucha, por la posesión de ese renovado lugar de todos los días.

Las múltiples ideologías vienen aquí a cruzarse, y más de uno anda perdido en esa red de creencias.

Al cruzar el límite de la ciudad, el cuero, y el trigo, y la carne, se convierten en oro.

La ciudad está entre la tierra y el mar; o entre la tierra y el río; o entre frontera y frontera, como un mercader comprando y vendiendo.

Semeja un cerro levantado en cemento, cuyo vértice se proyecta por altos edificios que van disminuyendo de altura a medida que se aproximan a los lindes de su ejido.

El espíritu vivo de la ciudad, pudiera estudiarlo Maeterlinck, si se considera como un enjambre que va detrás de la última noticia, del último suceso.

La ciudad es el gran laboratorio en que se trabaja con los elementos venidos del campo. Muchos tornan a él, diferenciados.

Aquí se viene a medir la inteligencia, y a poner a prueba un valor comercial que desnivela a los hombres.

Dentro de su recinto, el carácter libre del campo, se concentra, se agudiza, se hace medido.

Los problemas atmosféricos parecen coincidir con los problemas humanos. El sol se pierde para muchas calles, y el aire, forma cañones de viento frío.

La emoción expontánea del hombre de campo, se trunca en una de esas calles sin sol.

Dentro de la palabra civilización, está el cimiento de la ciudad; dentro de la palabra social, su finalidad; dentro de la palabra inteligencia, su conquista.

Es como un puño; el que triunfa ha logrado abrir los dedos, y descubrir los signos de la palma de esa mano, que constituyen la quiromancia del éxito.

La ciudad es el elemento femenino; el campo, el masculino.

Por eso cabe la palabra conquista de la ciudad. Hay que ser

más hombre que nunca para conquistarla, y hay que ser hábil, porque la mujer por idiosincracia es sutil y astuta.

Muchos caminos llevan hasta su corazón, pero hay que tener una brújula en plena ciudad, el sentido práctico.

EL CAMPO

El campo es hombre, y por lo tanto es recio. Tiene un perfume natural y fuerte. El pasto lo cubre como un vello, y los nervios que se le escapan salen hechos árboles y las arterias salidas a la luz, le hacen el tatuaje del agua.

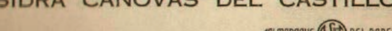
Una música salvaje vive dentro de cada pájaro, y es parte del sentimiento puro de la naturaleza.

El campo de América, de nuestra tierra; mitad indio y mitad criollo, es acogedor y profundamente noble. La palabra sencilla mojada en franqueza, es una invitación expontánea a la amistad. Los pensamientos son claros, simples y van a veces sazonados por la sentencia de lo experimentado.

Lo poético es un remanso para la tarea fuerte del hombre, y surge el payador. El payador, como si dijéramos el cronista de la copla popular campera. Es a su vez el creador del folklore, y sabe sacar sobre la epidermis, el más profundo sentimiento o la más ingenua alegría.

Pero el campo dijimos que es fuerte, que es hombre. El esfuerzo del músculo da la cosecha. La ciencia nativa supera la riqueza ganadera con cruzas de regiones distintas. Las razas vacunas se depuran, los ovinos han tenido injertos de animales que vienen con nombres extraños pero que se adaptan fácilmente al suelo. El campo está como un amplio pecho, propicio, siempre joven, para que se le pasen por encima rebaños cotizados por mercados extranjeros.

Puesto en ese tren de producción, el campo surte a la ciudad. El campo es granero de los que levantan paredes y más paredes, ya sean de material o de pensamiento. Y a esos trabajadores, cuando se cansan, los recibe para aplacarles la fiebre junto a los mansos arroyos, bao los flecos de lo ssauces, allí donde el seso se tran-



quiliza, y el aire puro es como un sedante; donde todo ruido es quiebra, donde nos ponemos gratamente de cara a la naturaleza siempre renovada y siempre vitalizadora.

Una ingenuidad loable hace que el espíritu del hombre de campo, sea abierto y la moral de pensamiento y de sentimiento se encuentre muchas veces en su crisálida.

Dijimos que la ciudad era el cerebro, el campo es el cuerpo. Cuando tiene alguna curiosidad se asoma a mirar por los ojos de la ciudad, si se quiere enterar de algo se pone a escuchar por las orejas de ella, si quiere estar en contacto con el resto del mundo tiene que vivir con la palpitación de su telégrafo. ¿Qué pudiera ser un cuerpo sin cabeza, si en ella es donde se perciben todas las sensibilidades

Lo pródigo del suelo hace a veces la indolencia del hombre.

Cuando la tierra es mezquina, el hombre se tiene que doblar, tiene que exprimir esa ubre reseca, y se hace activo por necsidad.

El campo ofrece siempre la espalda como Anteo para levantar el país. De su vigor depende la vitalidad y el equilibrio de la nación.

Antonio Vega

Octubre 1938.



Origen y Secretos de la

Primera Compañía de Seguros del Mundo

Había una vez un pequeño café situado en Tower Street, cerca de Tower Bridge, en Londres. Sucedió que en 1689, este café pasó a ser propiedad de un tal Edward Lloyd. Al cabo de cierto tiempo, el boliche de Mr. Lloyd se hallaba convertido en el lugar de cita de los armadores, los que a la hora del café, se divertían en hacer apuestas sobre la llegada al puerto de tal o cual barco salido de Londres para un destino u otro.

Este divertimiento se transformó en negocio, como ocurre muchas veces. Numerosos comerciantes avizores comenzaron a vender pólizas contra los riesgos marítimos, y algunos años más tarde, en 1720, la Lloyd's pasaba a ser la primera compañía de seguros marítimos del mundo y poseía licencia real. En la hora actual, la Lloyd's es universalmente célebre y asegura todo, a excepción de la vida humana.

La sonrisa de Marlene Dietrich, el primer viaje del Queen-Mary, del Pasteur y de cualquier navío que se ponga a la mar, los riesgos de guerra entre Francia y Alemania o entre la Ruritania y la Urbania, el riesgo del mal tiempo que amenaza a los espectáculos deportivos o las carreras de Ascot, el riesgo de que un film rinda menos de lo que ha costado, las probabilidades del ex rey Eduardo, el riesgo de lluvia en los matches de tennis de Wimbledon, el riesgo de que aumente el impuesto a la renta o los derechos de aduana sobre el té —son algunos de los riesgos que la Lloyd's acepta garantizar y muchos otros más. La Lloyd's, es decir los 150 sindicatos de seguros diferentes que constituyen la firma conocida todavía ahora por el cartero en la dirección siguiente: "Lloyd's Coffee House, London E. C. 3". (Café del Lloyd, Londres, E. C. 3).

—¿De manera que ustedes lo aseguran todo? —pregunté.

—Todo, salvo la vida humana— me responden— es decir todo lo que ofrece una alternativa de ganancia o pérdida.

—¿Aún en los riesgos de la locura?

—No hay riesgos de locura que impliquen pérdida o ganancia. Aseguramos todo, salvo la vida humana.

Con una excepción, sin embargo: la Lloyd's asegura frecuentemente contra la muerte del Rey. Debemos poner atención cuando se presentan cosas semejantes: puede haber razones para que un hombre se inquiete por la muerte del Rey, algunas bastantes molestas. Pero según se averiguó aquella vez, el hombre era fabricante de tejidos de lujo. La muerte del rey, obligando a mucha gente a vestirse de luto durante largo tiempo, podía causarle una fuerte pérdida; por esto quería asegurarse.

—¿Y el matrimonio del Rey? ¿Quién podía tener interés en que el matrimonio del Rey Eduardo no se realizara?

—Los impresores de libros de oraciones.

—¿De libros de oraciones?

—Sí. Si el Rey se hubiese casado, los editores de libros de oraciones habrían sufrido una pérdida —que sufrirán por lo demás de todas maneras. El nombre de la esposa del rey debe ir impreso en los libros de oraciones con el del Rey; los que no respondieran a esta condición serían invendibles.

Mi interlocutor me hizo visitar el museo de la Lloyd's en el magnífico edificio nuevo de Leadenhall Street, cerca del Banco de Inglaterra. Me mostró la primera póliza marítima conocida: aseguraba el navío St-Hary en Marsella, cuando iba a emprender la larga travesía hasta Trípoli. Un poco diferente de las pólizas modernas, comienza así:

"En nombre de Dios y de la Virgen María — Sire Guillaume Puech solicita ser asegurado por su propia cuenta, etc." Una de las frases de la póliza aparece así concebida: "Y en caso de desgracia, lo que Dios no permita, el citado Puech no estará obligado a presentar otros documentos que las declaraciones de cargamento". Más lejos: "El citado Puech estipula que en caso de pérdida o de accidente, lo que Dios no permita, cada uno de los aseguradores deberá pagar la suma asegurada, tres meses después de haber conocido la pérdida del dicho barco, lo que Dios no permita".

Era, como ustedes ven, un muy piadoso documento: el citado Puech no quería correr ningún riesgo, fuese de naufragio o de mal ojo. Esta fué la primera póliza suscrita en la Lloyd's. Uno de ellos concierne a la muerte de Napoleón. Napoleón fué asegurado por un tal William Dorrington, mercader de paños ingleses "en

el caso que cesara de vivir o fuese hecho prisionero antes del 21 de junio de 1813, al interés del 3 o|o". Si quieren saber por qué un mercader de paños ingleses quería protegerse contra la muerte posible de Napoleón, he aquí la respuesta, bastante inocente: muchos soldados de Napoleón se vestían con paños ingleses, y la muerte de Napoleón secaba la fuente de un comercio de provecho.

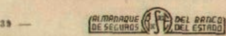
La Lloyd's se ve a veces obligada a desembolsar grandes sumas. Así la pérdida del "Titanic" le costó cerca de 20 millones de dólares, sin hablar de numerosos contratiempos. Así, preguntaba uno de los socios del seguro: ¿Qué fué del precioso collar de lady Vandastor? Si se hallaba en la caja de fondos de abordo cuando el navío se hundió, debemos pagarlo. Si lo llevaba ella consigo en el momento del naufragio, allá ella.

Ocurrió la historia de la exposición de Lyon en 1914. En la primavera, antes de que nadie pudiese pensar en la guerra, el administrador de la Exposición había ido a Londres a asegurar su exposición contra todo retardo, cualquiera que fuese la causa. La Lloyd's vaciló en la frase "cualquiera que fuese la causa" y propuso limitar los riesgos "al incendio, inundaciones, sublevaciones o huelgas". ¿Y la guerra?, dijo alguien. Se agregó entonces el riesgo de guerra. Al día siguiente de la declaración de guerra, el administrador llegaba a Londres y cobraba 500.000 dólares.

Hubo un hombre que se aseguró en la Lloyd's contra los riesgos de envenenamiento. Algún tiempo después, se envenenó con una ostra mala en un restaurante y recibió 625 dólares como contraveneno.

Ocurrió también lo de las cinco mellizas Dionne: fueron aseguradas en 250.000 dólares cada una contra la enfermedad, la muerte o cualquier accidente que impidiera a una de ellas figurar en el film "El médico de campo".

Otra historia fué la del "Monumento". El "Monumento" es un alto pilar cerca de la torre de Londres, erigido hace mucho tiempo en conmemoración del gran incnedio de Londres. Los tenderos y comerciantes de la vecindad se aseguraron contra la po-



sibilidad de la caída del monumento sobre ellos, y la póliza está aún en vigor.

Se recuerda también el caso de aquel agente de la Lloyd's que aseguró el mismo día contra el incendio en Calgary, el terremoto del Japón y el daño en los ojos de un campeón de box.

Y el del club de golf de Londres que aseguró sus verdes prados contra los daños ocasionados eventualmente por mujeres desaforadas, en los bellos días de las sufragistas.

Y la historia de la primera exposición de Wembley, asegurada en 92.500.000 dólares.

Más célebre fué el seguro de las piernas de Mistinguett, que aseguró cada una de ellas en 500.000 dólares.

La Lloyd's no es una Compañía, sino una asociación de individuos y de compañías que gozan de una excelente reputación, se reunen y se benefician con las facilidades de la Lloyd's: La Lloyd's, por ejemplo, conoce los menores detalles de cada navío que se hace a la mar. Para formar parte de ella, es menester pagar un derecho de entrada de 2.500 dólares y demostrar una fortuna liquidable de 250.000 dólares.

La asociación no puede correr riesgos, me dice mi interlocutor. Después de 1794, uno de nuestros miembros, Robert Sheldon debió cubrir por una sola vez 950.000 dólares, y, más tarde, hemos tenido fuertes pérdidas tales como la del "Titanic", el "Morro - Castle", el "Atlantique". Cada uno de nuestros miembros tiene una responsabilidad ilimitada y debe someterse todos los años a una verificación de cuentas extremadamente severa, verificación que es llamada "la piedra angular de la seguridad de la Lloyd".

Nos paseamos por el gran hall de entrada de la Lloyd's en el magnífico edificio inaugurado hace dos años por el Rey Jorge. El Hall de las Malas Noticias, el lugar adonde llegan de todas partes del mundo... Un barco petrolero estalla en pleno océano; una revuelta en Asia Central arruina las instalaciones de una compañía; un navío de recreo se incendia en medio de los gritos de horror de los turistas torturados; una intriga política en el Canadá hace subir o bajar el precio del trigo; una mujer celosa arroja ácido sulfúrico a la cara de una vedette célebre de cinema.

La Lloyd's es siempre la primera en conocer la mala noticia. Cuando llega, la inmensa campana de la Lloyd's repica en el hall, y los miembros se precipitan. El navío Tal se halla envuelto en llamas en la costa africana. ¿Es verdad? ¿Es exagerado? Una

última noticia: el navío ha sido destruído. La Loyd's pagará.

Mi informante me dice:

—Tenemos una póliza contra el nacimiento de mellizos; tenemos otra contra la lluvia el día de un garden-party real; tenemos una póliza para cubrir el riesgo que pudiera impedir a Elisabeth Bergner desempeñarse en un film. Hemos tenido una póliza contra una tempestad de nieve que frustara un match de fútbol en Norte América.

—Suponga usted que quisiera yo asegurarme contra la entrada en guerra de Gran Bretaña este año, ¿cuánto tomarían ustedes?

—7 1|2 o|o, me responden inmediatamente. Hay montones de gentes que se aseguran contra el riesgo de guerra.

—¿Y el riesgo general de guerra entre dos potencias europeas?

—10 o|o. Pero repare usted en que la Lloyd's engloba 150 sindicatos diferentes y cada uno de ellos puede ofrecer diferentes condiciones. Puede aún visitar docenas antes de encontrar el que querrá vuestro riesgo particular.

Si quiere usted asegurar su oreja izquierda contra la mordedura de un antropófago del Centro del Africa el Hall de los Desastres es el sitio adonde es menester ir; hay allí 1.600 hombres que representan más de 400.000.000 de dólares, prontos a tratar.

Contabilidad de Explotaciones Agrícolas

De manera sucinta pero lo más fácilmente comprensible, describiremos un plan de cuentas especiales de la industria agrícola, especificando su funcionamiento y detalle.

La índole de este trabajo obliga a generalizar, con el fin de *comprender en él mayor número de casos posibles:* teniendo en cuenta la amplitud y complejidad del tema, un minucioso detalle de la contabilidad de los distintos tipos de explotaciones y peculiaridades que dentro de cada tipo debe establecer, llevaría a hacer un extenso tratado, alejándose el propósito de dar ideas generales, pero básicas, de las cuentas especiales en que puede desarrollarse la contabilidad de una explotación agrícola.

Prescindiendo de las cuentas generales que intervienen en toda contabilidad, vamos a considerar divididas las típicas de nuestro caso en dos grupos:

Cuentas de valores inmovilizados

y

Cuentas de explotación

Estudiaremos separadamente las que forman parte de cada uno de dichos grupos.

Cuentas de Valores Inmovilizados

FINCA X X s|c. de VALOR. — Se cargará el importe de adquisición de la finca, gasto de titulación y registro y de cuantas mejoras se realicen en la misma, que impliquen un incremento de valor real y positivo.

Sólo se abonará en caso de venta.

No es corriente deducir amortización anual. Si hubiera grandes variaciones de valor, en sentido de aumento, es preferible crear una cuenta de reserva en el Pasivo que absorba este aumento del Activo en vez de considerarlo como ganancia. Si la diferencia fuese en sentido de disminución, de no existir con anterioridad la cuenta de Reservas, a la cual lógciamente se cargaría, deberá considerarse como pérdida y contabilizarse como tal.

Llevada en esta forma el saldo expresará en todo momento el valor actual de la finca, habida cuenta de la Reserva, caso de existir.

MAQUINARIA. — Se adeudará con la compra de toda clase de maquinaria agrícola, como tractores, sembradoras, segadoras, cosechadoras, etc.

Se abonará por venta, destrucción y anualmente de una amortización crecida, por el rápido desgaste que en su uso suele experimentar este material.

El saldo representará el valor actual de la maquinaria existente.

UTILES Y APEROS. — Se cargará con la compra de toda clase de útiles y aperos de labor, no comprendidos bajo el concepto de maquinarias, y se abonará por venta, destrucción desaparición y anualmente del coeficiente de amortización que será discrecional y se fijará cada año a la vista del estado en que se encuentre este material. El saldo expresará, por consiguiente, el valor de los útiles y aperos existentes.

MATERIAL DE TRANSPORTE. — Se adeudará por la adquisición de carros, camiones, camionetas y demás elementos destinados al transporte de los productos agrícolas. Son motivos de abono la venta, destrucción momentánea y, anualmente, del tanto de amortización que se calcule para representar el demérito que por uso hayan sufrido los elementos de transporte.

SEMOVIENTES. — Se cargará toda adquisición de ganado para el cultivo de la finca. Se abonará por la venta, muerte o desaparición. En cuanto a la amortización anual, es preferible hacer en el momento del inventario una valorización del ganado existencia, teniendo en cuenta el estado sanitario, edad del mismo y los precios corrientes del ganado, regularizando el saldo para que represente dicho valor y llevando la diferencia a la cuenta de Pérdidas y Ganancias.

Las cuentas descriptas representan los valores inmovilizados, o sea, el capital agrícola funcional.

Cuentas de Explotación

CUENTAS DE CULTIVO. — Se abrirán tantas, cuantas sean las que se realicen en la finca, dándole a cada una el nombre correspondiente. Es decir, que si se cultiva simultáneamente



maíz, trigo y cebada, se abrirán tres cuentas de cultivos con dichos nombres.

Los elementos más importantes de cargo de estas cuentas son: Jornales de obreros, jornadas de yuntas, semillas para la siembra, gastos de moto-cultivo, tales como aceite, gasolina, mecánicos y ayudantes, accesorios y reparaciones; parte proporcional a cada cultivo de la amortización y entretenimiento de útiles y aperos, maquinaria, semovientes y material de transporte, contribuciones e impuestos, seguros de cosechas, etc.

De esta manera recogeremos en el Debe, por especies cultivadas, cuantos gastos se verifiquen con motivo de su explotación en sus fases de preparación del terreno, siembra, cuidado y crianza y recolección. Por consiguiente, colectarán en el Cargo todos los elementos del coste de los productos cultivados. El precio del coste unitario se obtendrá dividiendo el importe del Debe por el número de unidades recolectadas. Como pudiera suceder que hubiera ubproductos, tales como paja o forrajes, se reducirá su valor del importe del Debe antes de hacer la división.

Si por ejemplo la cuenta de Cultivo de Trigo da un cargo total de $ 61.500.00 y apreciamos la paja en $ 1.500.00, tendremos para el trigo $ 60,000.00 y habiéndose recolectado 150.0.. kilos de dicho cereal, su precio de coste agrícola unitario será de:

$$\frac{60.000}{150.008} = \$\ 0.40 \text{ el Kgr.}$$

Estas cuentas de cultivos, al fin de la recolección se saldarán por la de "Productos Recolectados".

PRODUCTOS RECOLECTADOS. — Recogerá en su Debe to-

do los productos por el precio de coste que arrojen las cuentas de Cultivos. Si se han llevado las cuentas de cultivos que se indican en el siguiente cuadro, con los saldos que en el mismo figuran, representando el coste de los productos.

SALDO		SUBPRODUCTOS		PRODUCTO PRINCIPAL		
Cultivos	Deudor	Clase	Valor	Valor	Cantidad kilos	Costo unitario pesos
Trigo..	61.500	Paja...	1.500	60.000	150.000	0.40
Maíz ..	28.300	Chala..	300	28.000	80.000	0.35
Cebada.	15.650	Paja...	250	15.400	70.000	0.22
	105.450		2.050	103.400		

Procede hacer el traspaso de los saldos de Cultivos a la cuenta de Productos Recolectados, por el siguiente asiento en el Libro Diario:

DIA ..

Productos Recolectados a Varios $ 105.450.00

Por 150.000 Kgs.	Trigo	a $ 0.40	$ 60.000.00		
" 80.000 "	Maíz	" " 0.35	" 28.000.00		
" 70.000 "	Cebada	" " 0.22	" 15.400.00		
"	Paja		" 1.750.00		
"	Chala		" 300.00		
	a Cultivo Trigo			....	$ 61.500.00
	" " Maíz			....	" 28.300.00
	" " Cebada			....	" 15.650.00

La cuenta de Productos Recolectados se abonará mensualmente por el cargo de la de Ventas, del importe a precio de costo de los productos vendidos.

Naturalmente que cuando del Almacén de Productos Recolectados se extraigan productos para atenciones de la misma explotación, tal como cebada o paja para pienso de semovientes, o

granos para semillas de siembra, se cargarán estas extracciones a las cuentas respectivas de los Cultivos a los cuales se destinan.

Llevada en otra forma, el saldo de Productos Recolectados expresará el valor de las existencias en almacén a precio de costo agrícola.

CUENTAS DE VENTAS. — Esta cuenta se irá abonando a medida que se vayan realizando ventas de dichos productos. Mensualmente se adeudará por el crédito de la de Productos Recolectados del importe, a precio de costo, de los productos vendidos. El saldo expresará el beneficio o pérdida comercial obtenida en la venta de productos.

Omitimos a intento la descripción de las demás cuentas generales, que por ser comunes a toda contabilidad son conocidas de nuestros colegas.

En cuanto a las descriptas, nos hemos orientado en la forma usada en contabilidad industrial, asimilando las cuentas de cultivos a la de Fabricacón y la de Productos Recolectados a la de Produotcs Fabricados, de la industria. Las demás tienen significación propia y perfectamente definida en cualquier tipo de empresa donde se utilicen.

Falta la de primeras materias que existe en la industria y no en la agricultura. Su ausencia es obvia, teniendo en cuenta que la agricultura proporciona sus productos multiplicando la semilla sembrada, por la acción de los elementos naturales, reforzados, ayudados y, a veces, conducidos por la mano del hombre, al paso que lá industria no hace más que transformar hace falta un organismo transformador (la fábrica) y un elemento transformable, la *primera materia*, que "crea" la agricultura.

M. M. A.



Trabajos de Ganadería en los meses de Enero, Febrero y Marzo

VACUNOS—

Estos meses requieren una contínua y asidua vigilancia de las haciendas. Hay siempre "bicheras": las moscas ponen sus huevos en las heridas o mucosidades de los animales y las larvas que se desarrollan produciendo galerías en los tejidos logran el aniquilamiento o la muerte de los animales. Hay que recorrer todos los días los potreros y parar rodeo muy seguido. Recoger el ganado muy temprano y trabajarlo con la fresca. La madrugada es la hora en que los animales abichados comen, no se ocultan y pueden juntarse. Si quedan escondidos y escapan a la curación, peligran.

Hasta Marzo puede haber bicheras. Según las condiciones en que viene la estación y la postura de la mosca, hay semanas que recrudece el mal*: las últimas son siempre* temibles. Remedios que maten las larvas y no irriten demasiado. Substancias que eviten nueva postura: he ahí el secreto.

Estos meses, sobre todo Enero y Febrero generalmente secos y con grandes calores, exigen abundancia de agua. Calcúlese para tener una idea que un vacuno adulto debe tomar 60 litros por día, si se poseen aguadas artificiales. Si hay aguadas naturales, éstas a medida que arrecia el calor, se van secando y son peligrosos los pantanos.

Sacar animales después de largo tiempo de permanencia en el barro, es tener que cuerearlos. Los toros ya trabajan o se echan en Enero si por calidad del campo se busca la parición del mes de Setiembre y Octubre (período de gestación de la vaca, 9 meses). *Cuanto mejor es el campo, más temprano deben echarse los toros.*

Cuidar los toros, fijarse si trabajan y reponerlos. Se retiran *en Marzo cuando se busca parición tardía.*

Si el campo es de invernada, no hay que mover la hacienda sino cuidar las bicheras, que sobre el agua, *y no olvidar que pasto*

de verano abundante, impedirá venir al nuevo de Otoño e Invierno o sea que pastura alta y seca, resultará después mal inverne siempre.

Hay que madrugar mucho, recorrer mucho, trabajar mucho y cuidar, vacunando contra el carbunclo y bañar contra la garrapata. Cuero que estos meses no se saque enseguida, es también cuero perdido.

OVINOS —

Meses de bicheras los dos primeros. Los ovinos sufren más y mueren en alto porcentaje. Repasar las majadas recogidas con la fresca y sacar abichados a pequeños potreros con verde y agua abundante, donde se curarán diariamente. En estos tres meses se combate la sarna bañando bien, sin que quede ni un animal en el campo, siempre dando dos baños con diferencia de dos semanas por vez. Tiene que extinguir la sarna, pues después de Marzo ya tienen cuarta lana; se gastará más y será más difícil la lucha. Buen bañadero, buen remedio bien dosificado y no menos de 2

minutos de baño si hay sarna y 1 minuto sino se hallan sino simples picaduras. Si hay costras, romperlas previamente.

Hay que preparar los carneros que se echarán en Febrero si se quiere tener parición temprana, o en Marzo si por la calidad del campo de pastura nueva tardía ,se busca parición de Setiembre (período de gestación de la oveja 5 meses). Previamente debe clasificar bien las majadas por tipo y por lana.

Enero y Febrero son meses bravos también en campos donde hay carbunclos bacteridiano y "mancha" o sea el carbunclo sintomático en los lanares. Vacunar para cada enfermedad, pues requieren distintas vacunas.

Hay que sacar los borregos de las majadas en Marzo a más tardar, antes de echar carneros. Las ovejas falladas según clasificación y gordas se apartan para consumo o se venden. No hay que olvidar que es un error creer que los ovinos precisan poca agua. Hay que tratar que tengan ésta en abundancia y algo de verde. Según corra este trimestre será en Otoño la epidemia de lombriz. Con tiempo, precaverse y dar buenos lombricidas a adultos y jóvenes.

EQUINOS —

En Enero se pueden hacer cubrir las yeguas. Período de gestación es de 11 meses. Cuidar no les falte agua. Las yeguas viejas en cría, suelen empantanarse. Cuidar mucho los equinos de trabajo, lavando bien los lomos cada vez que se desensille y usando jergas limpias. Meses terribles para "basteras" y "nacidos" en los lomos. Cuidar los vasos y arreglarlos, pues por el suelo endurecido sufren mucho. La exigencia de trabajo continuo con bovinos y ovinos, exige un mayor desgaste de los caballos de servicio y obliga a un doble cuidado de éstos.

Trabajos de Agricultura en los meses de Enero, Febrero y Marzo

Se termina en Enero la trilla de trigo tardío y está en su apogeo la de lino. Si no se dispone de cosechadoras que corten y trillen bien a punto, hay que formar montones de 6 a 8 "gavillas" y una más de sombrero o de sombrilla, haciéndole correr la atadura hacia atrás de los tallos y poniendo la gavilla con las es-

pigas hacia abajo que tape el montón. Si la trilladora demora, conviene emparvar bien para no tener trigos lavados, claros y de poco peso específico, cuando no brotados. Mejor entonces es emparvar, pero hacerlo bien.

Hay que saber vender después el fruto de la cosecha, tanto como debe saberse producirla.

Todavía al sur del país se plantan maíces precoces ,a veces sólo dan choclos pero siempre buen verdeo. Hay que aporcar el maíz, y tenerlo carpido sin yuyos. En Marzo los que están apurados, quieren ya cosechar maíz. No hay que olvidar que maíz formado y granado, requiere siempre que desecándose en la planta pierda su humedad. No se hace buen negocio recogiendo maíz con un 25 o un 30 o|o de humedad, si el tipo de venta es sólo después del 15 o|o, como exige la exportación generalmente.

Hay que rastrojear o sea arar superficialmente: si es posible enseguida y detrás de las cosechadoras o de las segadoras atadoras.

Si vino lluvioso el año, se evitarán los yuyos ya nacidos y si viene seco, se guardarán millones de metros cúbicos de agua por hectárea, que sino se perderían por evaporación, máxime cuando se dé una ligera rastreada después de las lluvias y se evitará así que las tierras "bombeen" agua. Además, si se quiere arar temprano para sembrar avena en Febrero, no se podrá hacerlo después en caso de seca, sino se tuvo esa precaución. Combatir las malezas. En este trimestre florecen varias y especialmente en él, lo hace el abrojo grande, la más temible. Arrancarlo, quemándolo. Si hay mucho, cortarlo no dejándolo jamás florecer. La avena se precisa en Marzo sea para Ganadería o para caballos de tiro en agricultura.

En Enero se corta y emparva alfalfa y si se va a plantar nueva, hay que ir preparando tierras para sembrar en Otoño. Aporcar el maní y girasol. En Febrero se cosecha el maní, pudiéndose aprovechar su ramazón para forraje bien seco y enfardado, para ganado lechero o aún yeguarizos.

Se comienza en Marzo el laboreo de tierras para cereales de Invierno. Este trimestre es de intensa actividad, pues, se realiza generalmente la liquidación de cosecha con todos los problemas subsiguientes del arreglo de cuentas, créditos y facturas y se realizan los pagos, etc.

Es el trimestre de balance, para el cultivador agrícola; hay que liquidar al mismo tiempo que se prepara y se inician sucesi-

vamente todas las labores y se pasa revista general a todas las disponibilidades de trabajo y maquinaria del nuevo año. Y a la vez hay que resolver los contratos de tierras, las ampliaciones de áreas de cultivos, las posibilidades de aumento o de disminución. Fin de jornada y comienzo intenso del nuevo año agrícola, estos tres meses son además del término de la batalla dada, todos los problemas de la nueva batalla a darse y a ganarse.

Bajo la exigencia de las cosechas que se terminan en Enero, la comercialización de Febrero y sus trabajos preparatorios de roturación y siembra, se llega a Marzo con la creciente necesidad de ir aplicando con total dominio de todos los rubros del trabajo agrícola, una nueva e ininterrumpida labor de producción.

Trabajos de Fruticultura y Silvicultura en los meses de Enero, Febrero y Marzo

En Enero la recolección de frutas se halla en su mayor intensidad, como ser duraznos, damascos, ciruelas, algunos tipos de peras.

Siempre recoger la fruta que esté fría: de madrugada si es posible o muy tarde. Si por la gran cantidad, ello no es posible, no encajonar ni embalar hasta que se halla enfriado. Según que esté muy lejos el destino, cosechar varios días antes de la maduración completa.

Muchos cuidados al recogerla y encajonarla sin que sufra golpes. En Silvicultura se pueden hacer almácigos de eucalíptus a la sombra y bien regados. Mucho riego a los otros almácigos y matar hormigas.

En Febrero se cosecha aún mucha fruta también. En el mes de Enero desde el 15 en adelante, injertar con escudete a ojo durmiente. Se descalzan los pies de injertos, suprimiendo brotes, chupones del patrón y alguna raíz que hubiera echado el injerto. Cuidar los injertos hechos en Diciembre, para que las ligaduras que deben en ese caso aflojarse no estrangulen los patrones, pues se forma una hinchazón reveladora.

Se cortan los patrones a 10 ctms. arriba del injerto prendido. En Silvicultura se siembran: Pinos, Eucaliptus, Plátanos, Nísperos, Cipreses, Araucaria, Sequoias gigante y Sempervirens, Thuyas, Tilos, Casuarinas, Cedros, Fresnos y Robles, bien al abrigo de los vientos.

Hay que mover las plantas en macetas o tarros y evitar que la raíz principal penetre al suelo.

Se hacen injertos de yema en los naranjos en Enero, mes en que también se despuntan brotes verdes, siguiéndose en Febrero esta poda de verano.

Debe ralearse la fruta si viene demasiado. Apuntalar árboles que peligren. Hay que arar entre filas de frutales o forestales cuando se quiere aprovechar el agua caída y evitar el "bombeo" de las tierras.

Hay que sembrar en Marzo las semillas de árboles cuya propiedad de germinación no es prolongada.

Se pueden hacer gajos verdes de Evónimus para adorno, romero y verónicas, etc. Estos meses se recogen semillas maduras de árboles forestales En Marzo se comienza a sembrar carozos de duraznero, damasco, cerezos, nísperos y ciruelos que van a germinar en la próxima Primavera.

Como consejos generales, no hay que olvidar que estos meses son de gran cuidado para los riegos que deben ser abundantes y defensas contra soles y vientos para los almácigos; evitar siempre las hormigas, la desecación del suelo y proceder con arados pequeños o cultivadores a mantener la mayor humedad del suelo en los montes En lo que se refiere a plagas véase Calendario de Sanidad Vegetal.

Son meses de intensa producción frutal, de cuidados a los nuevos vegetales y de preparación intensa para el porvenir de los árboles. No hay que dormirse jamás, ni que los instrumentos de labor, los brazos y la inteligencia, se duerman tampoco.

Trabajos de Viticultura y Vinicultura a realizarse en los meses de Enero, Febrero y Marzo

En Enero limpiar hojas, quitar renuevos y sacar pámpanos inútiles, que sirven de refugio a orugas, crisálidas y otros parásitos. Despuntar brotes nuevos y dar una arada superficial.

En la bodega, por los fuertes calores hay que estar prevenido frente a varias enfermedades. Se deberá haber trasegado o sino hacerlo ahora, con todos los vinos. Lavar bien los recipientes y vasijas acidificadas o enmohecidas. Azufrar también.

Realizar rellenos continuados y sin remover las vasijas, sin mezclar vinos nuevos con viejos. Buen mes para embotellar vinos



cuyo estado sea bueno. No hay que olvidar que el que tenga viñedos, debe este mes declarar su probable cosecha.

La cosecha de la Uva que es en Marzo, deja a Febrero los cuidados finales, tanto en los detalles de cuidar, sacando algunas hojas en variedades de uva de mesa que lo requieran, como en los tratamientos finales (Ver Calendario de Sanidad Vegetal).

La vendimia exige comenzarse con buen tiempo y durante horas que ya haya desaparecido el rocío. Realizar previamente pruebas de madurez y grado alcohólico. La uva debe ser llevada en el día a la molienda. Una vez molida y separado el escobajo, en las máquinas especiales, se lleva a las piletas o cubas para fermentar. Cuidar de no llenar las cubas, dejando medio metro libre para "el sombrero" y los gases. Después se harán las "correcciones" convenientes.

Si se emplea bisulfito demora unas 24 horas la fermentación. Sumergir el orujo o sombrero dos o tres veces diarias. Tomar la temperatura y aerear si pasa de 35° y haciendo, mejor si es posible, circular el mosto por cañerías de cobre o hierro estañado sumergidas en agua fría.

Cuando el mustímetro marca 10° Beaumé a 15° de temperatura se da por terminada la fermentación fuerte y se procede al "descube" que consiste en separar el vino mosto, de la parte sólida (en los vinos claretes mucho antes). Se sigue la fermentación sin orujos. Después de descubado se lleva a vasijas sin azufrar y se termina la fermentación en 10 o 15 días.

Al fin de vendimia se da el primer trasiego, tratando sea en días más bien de baja temperatura y presión alta. Después pasar el vino a vasijas muy limpias y azufradas y rellenar cada 5 días, tapándolas perfectamente. El vino con que se rellene, que es la base de la conservación, debe ser elegido, agregándosele a éste, 10 a 20 gramos de anhidrido sulfuroso por hectólitro.

Trabajos de Horticultura en los meses de Enero, Febrero y Marzo

Mucho riego este mes, de mañana muy temprano o mejor de tardecita. Carpidas, escardas y aporcaduras. Concluir de preparar todos los tablones que faltan, cavando hondo para las hortalizas de Otoño.

Mucho cuidado con los almácigos y extirpar las hormigas de los alrededores.

Se siembran en Enero:

Al aire libre, las siguientes hortalizas: acedera, acelga blanca Romana, achicoria de raíz, arvejas enanas, albahacas de hoja ancha, alcauciles, apio blanco lleno, apio nabo, berenjena enana temprana, brócoli tardío, berros de varias clases, cebollas coloradas y de Nápoles, chata de Madeira, piriforme, Blanca de Nápoles y blanca de Génova, coles crespas romanas y de Nápoles; coliflores tardías de Nápoles y tempranas de París, col rábano blanco y violeta, colinabo blanco, escarolas de varias clases, espinaca de Holanda y de Viroflay; lechugas de varias clases; maíz dulce temprano para choclo; nabo de varias clases; papas europeas varias; pepinos de varias clases; perejil común y crespo; pimientos tempranos; porotos de varias clases; puerros; rabanitos varias clases; remolacha; repollo blanco de Pisa, bacalán de Brunswick, crespo de Asti temprano, de Vertus, etc.; salsifíes; tomates tempranos, zanahoria corta precoz y de Holanda y zapallitos de tronco.

Se siembran en Febrero:

Acelgas, arvejas, apio blanco, alcauciles, achicoria, nabos, cardos, cebollas, coles, colinabos, escarolas, habas, lechugas, perejil, puerros, remolachas, rabanitos, salsifíes, zanahorias, etc.

Se siembran en Marzo:

Plantar todo lo que se tenga en almácigos. Cuidar de las malezas que vienen con intensidad. Preparar para las siembras de hortalizas de Otoño e Invierno.

Se plantan bulbillos de ajo, cebolla para verdeo y chalota, así como también otras verduras que sirvan para condimento.

Se siembran acelgas, arvejas para cosechas tardías, cebolla para cabeza, escarola crespa, espinaca, lechuga, nabos, remolacha, salsifí y zanahoria.

PAPAS —

Desde meses anteriores se cosecha, pero es el mes de Enero el principal de la cosecha de papas. Conviene previamente quemar sobre el terreno todos los tallos secos y hojas para evitar muchas enfermedades y gérmenes donde han existido enfermedades criptógamicas.

Conviene elegir, apartándolas a la vez que se cosecha, las mejores variedades para semilla. Clasificar el producto de cosecha, pues se gana al comerciarla, ya que se ofrece generalmente muy mezclada y desmerece así su valor.

Se realiza en estos meses la siembra de la denominada papa de Verano, pero conviene sembrar principalmente las variedades de origen europeo, comenzándose en Enero y pudiendo seguir en Febrero .Con el producto de esta cosecha puede disponerse de buena semilla para la siembra de Primavera.

Sembrar en surcos, si es a mano en tierra muy bien preparada, a 0.60 centímetros de distancia entre líneas y a 0.50 centímetros de un tubérculo a otro.

Pasar rastra de dientes en el sentido de los surcos. Se siembra con el arado también en tierra bien hecha, tratando de mantener las distancias indicadas y dejando un surco entre medio sin sembrar.

Debe ir enterrada 10 centímetros si la tierra es bien suelta y menos si es tierra fuerte.

Trabajos de Avicultura en los meses de Enero, Febrero y Marzo

Son meses, sobre todo los primeros, en que no debe escasear el agua fresca y abundante, ni la sombra natural, o lograda con cobertizos. Si faltan tales elementos, no hay desarrollo de músculo o sea de carne y se favorecen las enfermedades. Combatir los parásitos, sobre todo piojos, con polvos o baños insecticidas.

Los cuidados comunes a Enero y Febrero, son además mantener limpios los gallineros por el peligro de parásitos (creolina al 5 o|o y lechada de cal) así como buenos revolcaderos de cenizas y arena. Mucho verde en la alimentación.

Ya en Enero se retiran los gallos de los planteles y se separan pollos y pollas nacidos temprano que es el ideal. Los gallos ganan salud; las plumas nuevas del lomo de las gallinas en la muda, no sufren, y recién se echarán los gallos en Julio o Agosto o cuando se necesiten huevos para incubar temprano.

Hay que recoger más seguido los huevos, estos meses de calores, de los nidales bien encalados y desinfectados: puede hacerse dos veces diarias, tratando de guardar los huevos en lugares frescos y recogerlos limpios. No hay que olvidar que para la venta, los que más se conservan son los sin galladura.

Conviene desinfectar y aerear bien todo el material de incubación ahora inactivo.

Ya al llegar Marzo, se separan los pollos de las pollas y se

forman los lotes, acostumbrándolos a sus futuras habitaciones, pues no hay que olvidar que deben estar aclimatados por el período de la muda, que empieza intensa y en la cual sufren mucho las aves.

Hay que separar y engordar las aves viejas o defectuosas para la venta y cuidar que las pollas nacidas temprano que empiezan a poner en Marzo con gran ventaja para el dueño, no carezcan de buena comida y cal abundante, pudiendo darse conchilla molida, pero mezclada a la alimentación, así como algo de polvo de carbón para desinfectar. Prepararse para el Otoño con los gallineros arreglados y revisados, que haya buena ventilación pero no corrientes de aire.

Si las gallinas estos meses comen plumas, se puede combatir dándoles al lote alimentos con algo de carne cruda y si es posible separar las más voraces y darles carnes sanguinolentas o "entrañas", pues los otros sistemas no son prácticos; puede notarse que lo que más bucan comer son plumas con el tronco con sangre. Es por falta de ciertas substancias alimenticias que la perversión del gusto se realiza.

Se eligen los reproductores eliminándose los defectuosos, y se procede al balance para empezar el año avícola, resolviéndose las disponibilidades de planteles para reproducción y la elección de los animales a eliminarse para consumo y venta.

Trabajos con cerdos en los meses de Enero, Febrero y Marzo

Sombra y agua fresca así como buen verdeo es la necesidad fundamental de los cerdos estos tres meses.

Para tener lechones en Otoño, es necesario que los verracos trabajen de tardecita o en la noche y madrugada, pero no a otras horaos. No conviene perder los "calores" de las cerdas. Ya en Marzo se pueden racionar todos los porcinos.

- Se apartan en Marzo los animales para engordar, debiendo calcularse según la alimentación, que tardan 60 a 90 días para engordar y que el peso que se busca es de 90 a 100 kilos.

Pero durante los meses calurosos los enemigos de los cerdos son los piojos, las lombrices intestinales, la sarna y el cólera. Para combatir los piojos y la sarna, se recomienda el kerosén en pulverizaciones o baños, aunque hay remedios en el comercio que traen las dosificaciones correspondientes.

Para prevenir las lombrices intestinales hay un remedio conveniente y que actúa favorablemente en el desarrollo. Darles a comer y si no lo hacen, agregarle una parte en la comida, de una mezcla de 80 litros de cenizas de madera, 20 litros de cal apagada al aire libre, 20 litros de sal común, 450 gramos de azufre y 450 gramos de sulfato de cobre. Ese remedio es preventivo.

Si hay lombrices, se da en la alimentación una cucharadita de las de café, de *Trementina, por cada 36 kilos de peso vivo a alimentarse* y una vez por día durante tres días, purgándose después con sulfato de soda que es económico.

Para el cólera hay que emplear simultáneamente el suero y el virus, que pueden conseguirse en casas que venden artículos veterinarios.

Vigilar mucho por la peste porcina o Hoggs Cólera.

Trabajos de Sanidad Vegetal en los meses de Enero, Febrero y Marzo

Fuego y aradas sanean el rastrojo. Las enfermedades en agricultura *cerealista se trasmiten generalmente en los residuos de cosechas.* Quemar primero y dar una labor superficial, previa a los trabajos de preparación de Otoño.

En el maíz, en los tres meses a medida que se carpe y se destruyen malezas, hay que cortar, juntar y quemar las plantas con carbón sin dejar que el polvo negro de sus espigas vuele (usar bolsa). Al terminar la cosecha de maíz, si no se aprovecha bien el rastrojo o después de realizarlo, aplicar los mismos consejos anteriores de labor superficial.

Las enfermedades más comunes en los frutales que deberán combatirse estos meses, son el Oidium o "blanco" del manzano, la Antracnosis o Sarna de los Citrus (naranjos, etc.) y varias rullas o enfermedad amarillenta de las hojas del Duraznero, Ciruelas y Damascos. Contra la enfermedad de los naranjos especialmente, hay que usar pulverizaciones de caldo bordelés al 1 o|o (Sulfato de cobre 1 kilo, cal viva 1 kilo y agua 100 litros).

Se nota en la Vid, especialmente en los racimos y hojas y deberán *combatirse todo el tiempo la llamada Peronóspera en las* hojas y Oidium en racimos, que se combaten con espolvoreos de sulfato de cobre calcinado y azufre.

Aparecen también el Oidium o blanco de los zapallos, la viruela de la acelga y remolacha, antracnosis de la arveja, etc., etc.

Casi todas se combaten con caldo Bordelés al 1 o|o y dar tres pulverizaciones; no olvidar que el Sulfato de Cobre hay que prepararlo así:

a) Disolver bien el sulfato en 50 litros de agua tibia.

b) Disolver bien la cal agregando poco a poco agua y completar 50 litros.

c) Echar la lechada de cal de a poco, adentro de la solución de sulfato y no al revés.

Recipientes y revolvedores que no sean de metal, ni estaño o hierro.

Echar en un vaso de vidrio y observar después de un rato que se deposite. Si el líquido de arriba queda incoloro, está bien hecho el remedio. Si queda celeste, echar un poco de lechada de cal hasta conseguir que la prueba resulte bien o sea que quede incoloro.

Trabajos de Ganadería en los meses de Abril, Mayo y Junio

VACUNOS —

Meses de preparación para el invierno. Clasificar en Abril todos los lotes, retirando los toros, pues si no la parición es muy tardía. Los ganados se mueven despacio y se van espaciando estos trabajos pues llega la "purga" con el pasto nuevo. Tratar de dejar levantar el rocío antes de trabajar.

Generalmente si no se ha hecho la yerra de Primavera, se realiza en Mayo: mejor es buscar una buena "menguante" pues si no influye la luna sobre las heridas, está probado que cuando no hay luz, los animales de noche no caminan tanto cuando están doloridos.

Se marca, señala, se castra y se descorna. Todas estas operaciones en terneros muy grandes con madres delgadas y campo bajo, ofrecen una entrada penosa al invierno. Deben en realidad hacerse todas juntas, sólo cuando no hay más remedio. Conviene hacer castración y descorne en verano dejando para el Otoño solamente la señalada y marcación. El descorne a fuego y la castración con terneros nacidos de pocos días, son óptimos y aquellos no sienten después dichas operaciones que resultan brutales realizadas a otra edad. Además hay que pensar que a ellas se va a agregar la "desternerada" o sea separarlos de las madres. No convie-

ne hacer ésta enseguida, salvo cuando se puedan dejar los terneros en sus pastoreos y llevar las madres lejos. Siempre así, "robando" las madres, extrañarán y sufrirán menos. Si no se puede, hay que dejarlos una quincena junto a las madres y llevarlos a buen pastoreo lejos, pues los primeros días se agotan caminando y sin comer casi. Estos meses son buenos para liquidar todo lo gordo antes del invierno. También hay que bañar seguido si hay garrapata y vacunar contra el carbunclo si no se hizo ello en Primavera.

Buenos meses para amansar bueyes. No aconsejamos descolar vacas o sea sacarles la cerda, salvo despuntar un poco, más bien como limpieza y cuidado pero no para ganar con su producto.

LANARES —

Hay que llegar al invierno sin sarna. Eso que recomiendan los calendarios, de pasarse curando "picaduras", es garantirse sarna todo el año. Más vale bañar en horas de la mañana, dando dos buenos baños, sin que quede un solo animal sin que reciba el baño y no hay que olvidar que si se dejó persistir la sarna en las majadas, el "veranillo de San Juan" generalmente a fin de Junio, remacha el clavo.

Hay que apartar todo lo gordo y salir de ello antes del invierno: capones y ovejas falladas previa elección del "consumo".

Estos meses van a purgar las ovejas con el pasto nuevo. Hay que entrar al invierno con las ovejas limpias y sin "cascarrias". Muchos descolan en Otoño sacando 100 o 150 gramos de lana corta por animal adulto. Cuidar las borregadas de la lombriz. Repasar las majadas y cuidar las pezuñas. Cuidar las ovejas significa también cuidar los alambrados, tenerlos bien estirados y evitar los destrozos de las lluvias de Otoño, limpiando los "cruces" en los arroyos. No se podrá hacer en invierno con las ovejas madres ya pesadas, muchos trabajos que hay que terminar en Otoño.

Trabajos de Agricultura en los meses de Abril, Mayo y Junio

En este período se comprende toda la preparación y comienzo de la siembra de cereales y oleaginosos.

Cada labor perfectamente hecha, debe realizarse en la verdadera oportunidad de este trimestre.

Arar, rastrear, pasar el rodillo y repetirlo las veces necesarias, pueden ser aisladamente operaciones fáciles; pero bien hechas, unas relacionadas con las otras y en la oportunidad que no se deje pasar tiempo de más, ni quiera lograrse con tiempo de menos; ahí está el secreto.

Unicamente con ello, se puede obtener una tierra bien desmenuzada hasta lo más profundo, siempre que halla suelo o subsuelo conveniente, bien aereada o "cocida" como se dice, sin terrones pero tampoco con vacíos llenos de aire, por estar muy pulverulenta y sin ser un ladrillo por lo apretada. Más que nada, que guarde toda el agua adentro sin estar empapada y sin que dicha agua salga afuera por evaporación, que para eso sólo deben obrar las plantas con sus raíces, sus tallos, sus hojas, etc.

Así, si en este semestre se ara pero no se hace bien o se hace a destiempo, se pasa la rastra como un deber pero no inteligentemente, se pasa el rodillo cuando precisamente el suelo está mojado o se rastrea suelo empapado, todo ello puede realizarse, pero no lo será inteligentemente.

No sólo hay que preparar todo para sembrar después de Junio, sino ir escalonando el trabajo a medida que se pelea con la adversidad del tiempo, de modo que lo principal del laboreo y preparación, quede hecho y aún sino todo terminado, tener sembrado bastante a fin de Junio.

Escalonar las siembras sería ya un seguro de cosecha, aunque no se admitiera que sembrar temprano es favorable, máxime para variedades tempranas.



Claro que hay que ir "templando las cosas" y viendo "como pinta el año". Buena tierra y semillas, buen trabajo y buena cabeza, es el secreto de la cosecha futura.

Semillas seleccionadas y limpias y muy bien curadas para el trigo. Con sulfato de cobre al 1 o|o se cura contra el carbón común. También hay productos en polvo muy buenos. Pero contra el carbón volador sólo hay el tratamiento con agua caliente poco conocido y que requiere un mínimo de comodidad. Entre varios buenos vecinos puede hacerse consultando un ingeniero agrónomo.

Trigo sembrado con dos rejas y buenos rastreos y semilla sana y de buen origen. Curioso es observar lo que un agricultor estudia y medita para comprar un caballo de paseo y sin embargo no trepida, ni estudia, ni medita al comprar con apremio cualquier semilla a último momento, malogrando a veces todo su esfuerzo y su futura esperanza. Dar una sola reja es engañarse a sí mismo. Darla muy superficial, salvo rastrojear, lo es también. Darla muy hondo sin que esté "hecha" y sobre todo si viene llovedor, es preparar adobe para las pequeñas raicillas de las futuras plantas.

Mezquinar semilla por hectárea es absurdo. Echar demasiado si el grano es pequeño, es ser pródigo sin provecho y complicar la vida de desarrollo de las plantas. Fuera de trigos para forrage como el Lincalel, que ya se siembra desde Marzo, puede empezarse a sembrar trigos tempranos en Mayo y seguir Junio. Preparar tierra para lino bien hecha; hay quien a fin de Junio siembra con éxito.

En tierra pobre como principio general, siémbrese más temprano. *Si la semilla es defectuosa como consejo bueno* y si la adversidad del año es grande, "cargue la mano". No le vamos a recomendar cantidades fijas de trigo, sean 70 u 80 kilos la Ha. ni de lino 50 kilos la Ha.,etc. Hay que ajustar las cantidades a la tierra, a las semillas y al año.

Puede sembrar avena y cebada para semilla, pues para pastoreo es tarde mientras arraigan y crecen. Hay quien se deja ir y se confía en el siguiente trimestre. Pero, ¿cuántos días garantizados puede disponer en éste? ¿Cuántas lluvias habrá en éste o en el otro? Como nadie puede ser profeta, hay que aprovechar el día de punta a punta, menos en los animales de trabajo que hay que prender temprano soltándolos temprano, por las heladas que los rebajan y enferman.

No hay que olvidar que en Abril comienza, según madura-

ción y condiciones del clima, la cosecha de maíz que sigue en Mayo. A veces se precisa plata, el maíz "pinta bien" y en el apuro se cosecha mucha agua. La calidad mala, se encarga de quitar ilusiones al que se apuró demasiado y al que no supo que el mejor lugar de madurar el maíz es la espiga, recogiéndolo sazonado (y no digamos si sembró maíz amargo que sigue siempre verde macollando y es cuestión de cerrar los ojos y nunca acabar).

No recomendamos pues un mes determinado, sino aquel en que el maíz esté bien sazonado y no hay que entrojar muy húmedo pues el disgusto va a ser más grande.

Si quiere sembrar alfalfa con tierras como harina y profundamente labradas y limpias se comprende, siembre temprano, antes que las heladas puedan tomar las plantitas tiernas. No piense que se va a arraigar como para sacar cortes, pero en la Primavera si se cuida, limpia y rastrea bien, se gana tiempo y se asegurará el futuro alfalfar.

Trabajos de Fruticultura y Silvicultura en los meses de Abril, Mayo y Junio

Ya se pueden trasplantar los coníferos y árboles y arbustos de hojas persistentes. Se comienza y concluye este trimestre haciendo todos los pozos y trabajos de implantación de montes. Hay que aprovechar para "estratificar" las semillas que se planten en Primavera, como ser: carozos y pepitas, haciéndolo en cajones o panes de tierra elevados del suelo.

Se pone una camada de carozos, otra de arena húmeda y así sucesivamente, tapando todo con tierra y arena. A fin de Mayo ya se pueden plantar estacas de membrillos, guindos, ciruelos, etc.

Ya en Mayo se hacen estacas (brotes nuevos mejor, recomendamos cortados a bisel), de sauces, álamos y mimbres. Conviene plantar temprano brotes nacidos del año anterior no menos de 1|2 metro de profundidad abriendo con un hierro el agujero previamente, en pantanos y lugares húmedos.

Ya en Mayo se trasplantan los árboles que pierden la hoja o sea los denominados de "hoja caduca". Hasta Mayo, cosechar semillas de árboles, clarear y carpir los viveros y reponer en los montes los claros producidos con árboles de la misma edad y altura; sino es tiempo perdido.

Teniendo árboles frutales, este trimestre hay que dar antes de los fríos una arada y poner estiércol en zanjas.



En Junio es el mes de plantación fuerte de frutales: no olvidar buena tierra, hoyo bien aereado, tierra desmenuzada y que el árbol a plantarse ofrezca equilibrio entre ramas y raicitas. Los de hojas persistentes hay que plantarlos con tierra y cortando bien los panes.

Ya en Junio se pueden seguir haciendo estacas como en Mayo, y además de higuera, granado, grosellero. Hay que encalar los troncos de los árboles después de una limpieza general. En los viveros que se tienen injertos de escudetes, hay que cortar los sujetos a 12 ctms. sobre el injerto.

Se pueden estratificar este mes carozos de duraznos y de ciruelos: además nueces, avellanas, abetos, almendras, castaños, cerezos, paraísos, plátanos, pinos marítimos, fresnos, laureles, magnolias, manzano, tilo, etc.

Estos tres meses son de preparación intensa pues además de cortarse las maderas que la explotación exige y cuidando de los montes, es el período de preparación para la plantación de Primavera y los días no son todos aprovechables.

En Junio además, algunos comienzan ya la poda en ciertos árboles. Los demás trabajos numerosos con los árboles en este trimestre, los tratamos en la Sección del Calendario, denominada Sanidad Vegetal.

Trabajos de Viticultura y Vinicultura a realizarse en los meses de Abril, Mayo y Junio

En Mayo hay que pensar en reponer las viñas que faltan, pues no es gasto anual sino verdadera reposición del capital. En Mayo y Junio se puede después de caída la hoja de la vid y naturalmente antes de la ascensión de savia, empezar la poda temprana o limpieza. El equilibrio entre el suelo y la producción es lo que rige el concepto de la poda, pues es inútil dejar sarmientos en suelos que no darán buena cosecha.

La poda temprana ejerce siempre adelanto sobre la vegetación y la poda tardía es mala porque debilita. Se puede hacer una poda ahora y otra más corta en Primavera que es definitiva. Hay que dejar en arena los sarmientos para injertos futuros, sin que les dé sol. Se ara entre líneas ya en Mayo, calzando las plantas y se preparan nuevos terrenos para plantaciones así como la tierra para estacadas de pie americano.

Los sarmientos para barbados hay que elegirlos y marcarlos durante la fructificación.

En Junio si es necesario, se desaporcan las viñas y se aerean descalzándose, en lo que gana también el viticultor destruyendo parásitos del pié, retoños, raicillas y yuyos, etc.

En Junio también se trasplantan los pies de viña injertados.

En los trabajos de bodega se da en Mayo el segundo trasiego a los vinos a los 30 días del primero. Cada cinco días se sigue haciendo el relleno.

Se hacen vinos blancos sin fermentar el orujo, agregando 10 a 12 gramos de tanino por hectólitro y para el mosto agregar anhidrido sulfuroso 50 gramos por hectólitro. Se decanta el líquido fermentando aparte de las borras. La fermentación que no pase de 25°.

En Mayo se espacian los rellenos haciéndolos cada siete días y se decantan las borras si se busca secarlas al sol, pues se pueden vender para fábricas de bitrartato. Cuidar el gusto de los vinos, vigilándolos después de los trasiegos.

En Junio se da otro trasiego para los vinos descubados en Febrero. Se clarifican vinos y embotellan. Conviene atender la acidez volátil analizándola cada 15 días.

No nos podemos extender en métodos de clarificación, pero señalaremos que Mayo y Junio son meses convenientes para ello.

Trabajos de Horticultura en los meses de Abril, Mayo y Junio

El primer mes es de preparación de tierras y entierro de abonos.

Deben comenzarse los plantíos de cebollas. Plantar de asiento las plantas repicadas el mes anterior y las de semilleros que no lo requieran. Ya en Abril se plantan dientes de ajos, acederas, alcauciles, dividiendo de las matas viejas y replantando renuevos. Y en los alcauciles al dar una punteada, se cortan los brotos dejando los cogollos.

En Mayo al aire libre se siembran acelgas, achicoria, se continúa plantando fuerte cebollas, apio, arvejas y habas, como en Abril: en Mayo se plantan frutillas.

Se aporca y se clarean los almácigos. Pueden recogerse en Mayo zanahorias, remolachas, nabos, etc.

Ya en Mayo también hay que preparar buenas "camas calientes".

En Junio se siembra lo ya indicado y bajo vidrieras, ajíes, tomates y berenjenas, etc.

Se empiezan almácigos de repollos, zanahorias y remolachas. Se pasan a tierra definitiva los ajos, cuyos dientes se deben plantar en Abril y otras legumbres cuya siembra se hizo.

En Abril se empieza la cosecha de papa de la denominada "siembra de verano" que debe ser especialmente hecha con semilla importada, así esta producción que se obtiene prolijamente cosechada y mantenida, servirá como semilla para la siembra de Primavera.

En Mayo no hay que olvidar de cubrir con paja las escarolas, acelgas, etc., que deseen blanquearse. Tener toda la huerta limpia y preparar y abonar, así se da tiempo a la completa transformación del abono y a su mayor aprovechamiento sin que dañe las futuras plantas.

Damos una ligera lista de lo que puede sembrarse en el trimestre: ajos, cebollas, acelgas, acederas, achicoria, arvejas apio para verdeo, cebolla colorada, chirivía larga, colinabo, escarolas, espinacas, habas, lechugas colorada de Batam, lechugas Romana blanca y verde, lentejas, perejil, puerros, rabanitos, rábanos; remolachas, repollos de Pisa, de York, salsifí, zanahorias, etc., etc.

Trabajos de Avicultura en los meses de Abril, Mayo y Junio

En Abril concluye o está por terminar la muda: no es aún la postura abundante por cierto y toda producción de huevos se vende bien.

Hay que comenzar el trimestre vendiendo todo lo gordo, pues quedarse con ello es gastar alimentación inútilmente; claro que hay que darle preparación final.

Debe cuidarse la formación de los abrigos: no enterrar plata, pero si conseguir abrigos convenientes, pues los extremos son malos.

Con rama entretejida, bolsas con alquitrán y mezcla de arena y portland y alquitrán encima o blek por arriba aunque sea para una ligera camada, se hacen techos y paredes muy convenientes,

además del reparo de árboles y arbustos de que debe siempre disponerse.

No hay que olvidar dar la última lechada de cal a los gallineros. Los pollos nuevos, no deben mojarse ni sufrir fríos, pues tienen una débil resistencia.

Las pollas más tempranas, que merezcan el honor de nombrarse gallinas porque pongan sus primeros huevos, deben seleccionarse.

Se recomienda este trimestre no abusar del maíz, pues no da más crecimiento sino gordura y mejor es dar una comida abundante si se quiere, pero variada.

Dar cebolla picada en las comidas es bueno y dos veces al mes sulfato de hierro, 2 a 3 gramos por litro, todo lo que contribuye a evitar el moquillo, sin olvidar que hay que eliminar primero las humedades y tener buenos desagües.

Todavía al comenzar el trimestre, no conviene incubar y se juntarán los gallos en oportunidad, pues, al fin del trimestre ya deben estar juntos. Si hay que comprar gallos, hay que buscar con tiempo y cuando exista menos demanda en los criaderos.

Hay que tener todo preparado en Junio para la incubación si se poseen los elementos y sino con tiempo suficiente: aprender primero con la experiencia agena y siempre de a poco. Al finalizar el trimestre, por el frío de Junio las aves van a vivir el mayor tiempo en los gallineros y el cuidado debe mantenerse.

No se crea que porque haya frío, no precisan verde en la alimentación y si puede dar granos germinados, mejor aún.

El avicultor ya ha puesto este trimestre un pie en el mes más bravo del invierno: hay que salvar las aves jóvenes que más sufren, defenderse de la inclemencia del tiempo, luchar contra las enfermedades y tener resuelto todo el problema de alimentación económica para salvar bien el invierno.

Trabajos con cerdos en los meses de Abril, Mayo y Junio

Pueden castrarse y señalarse en Abril los lechones nacidos en el verano. Todos los lechones de más de mes y medio se separan y *se les pone en buen pastoreo.*

Pueden aprovecharse en Mayo ya los rastrojos de maíz levantado o los pedazos perdidos, pues los cerdos son excelentes jun-

tadores del maíz que escapó a los deschaladores y lo guardan en una caja que representa buenos pesos para el granjero.

Hay que dar grano, pues el Invierno ya está encima y exige gordura que se paga bien.

Se pueden en Mayo hacer servir las cerdas para la parición de Primavera (Período de gestación: 120 días). Conviene cuidar al macho dándole tres veces por semana medio kilo de avena como ración suplementaria.

Hay que cuidar de los fríos, utilizando buenos reparos. No conviene tener los machos sirviendo después del 30 de Julio, pues la parición de verano es inconveniente.

Hay que vender lo gordo si se logró, sobre todo lo que pese arriba de 80 kilos y que se vayan invernando todos los cerdos jóvenes de 6 y 7 meses que den 60 kilos.

Trabajos de Sanidad Vegetal en los meses de Abril, Mayo y Junio

Las plagas de mayor intensidad son en estos meses las diversas cochinillas que atacan a los Citrus, costras rojizas sobre las hojas y brotes, o de color moreno en forma de almeja o costras circulares violáceas oscuras sobre hojas y frutos; estas últimas atacan también otras plantas.

Para todas se recomiendan no menos de dos pulverizaciones con polisulfuro de calcio o mezcla sulfocálcica: 1 litro y agua 12 litros en esta época, tratando sea en día de sol, no enseguida de una lluvia y no hacerlo con rocío.

Para las enfermedades denominadas "viruelas" de la acelga, remolacha y el mismo polvillo de la arveja, etc., se usa el caldo bordelés al 1 o|o.

En estos meses se pintan con cal al 15 o|o los troncos de los frutales.

En cuanto a los frutales de carozo, se da para la enfermedad denominada "viruela landera" el caldo bordelés al 2 o|o.

Ya en Junio se les da a los frutales especialmente duraznneros,

caldo bordelés al 4 o|o. A naranjos y limoneros se les da Rubina al 8 o|o.

En cuanto a los tratamientos de la vid, los troncos se curan con ácido sulfúrico al 6 o|o para evitar la antracnosis. No hay que olvidar que las semillas de cereales que van a la tierra necesitan curarse y además del sulfato de cobre al 1 o|o para el trigo hay varios remedios en polvo excelentes, insistiendo que solo evita este tratamiento el carbón común o "caries" del trigo, pues el carbón volador cuyo germen está dentro de la semilla, sólo puede matarse por tratamiento con agua caliente para lo cual se precisa un mínimo de elementos y conocimientos, recomendando formar núcleos de vecinos para lograr disponer de semillas curadas solicitando construcciones a la Dirección de Agronomía o a los Agrónomos Regionales. (Véanse en Calendario de Sanidad Vegetal del próximo trimestre los procedimientos especiales y utensilios que aconsejamos).

Pero en la cura del carbón común por sulfataje, recomendamos no usar la cura con bolsas donde se apelmaza el trigo y no toma contacto con el remedio, sino canastos y revolviendo bien, pues a veces se le hecha al cosechar la culpa a la calidad del sulfato, que no la suele tener, ya que lo que se dió fué un sulfataje donde no todo el trigo estuvo en contacto con el remedio y durante tiempo suficiente.

Trabajos de Ganadería en los meses de Julio, Agosto y Setiembre

VACUNOS —

A las condiciones del mes, estado de la hacienda y del campo, habrá que adaptar los trabajos. Cuidar la hacienda de los temporales sin dejarla extenuar sobre todo al caer la tarde cuando el viento frío la arrea tendida contra las líneas de alambrados, extenuándose así en la noche sin comer y quedando entumida y acalambrada.

Si el mes no viene de temporales y la hacienda está "aguachada" hay que moverla algo en las horas de más sol, de 11 a 14 de la tarde.

En la Invernada, cuidar y "mover" según la preparación: donde el campo sea fuerte la invernada entró temprano y agarró

gordura, hay que empezar en Julio y luego en Agosto; hacerle perder a la hacienda el agua de más, para ir afirmando y dando consistencia al engorde.

Es cuestión de saber el oficio, mover el ganado hasta que suelte sudor cuando el sol ya caliente y se vea "humear los lomos" como dicen los criollos. El agua no pesa: es la carne consistente y bien intercalada de grasa lo que va a dar dinero.

Pero es cuestión de grados y para llegar a Octubre en tal forma hay que empezar en Julio, pues sino el ganado sufriría de improviso con un tratamiento aplicado bruscamente.

En Agosto, en un día sin viento, ni tierra, se tuberculiniza el ganado fino o de tambo, echando hasta tres gotas de tuberculina pura en un ojo. A las seis horas se comparará con el estado del otro ojo y si se ve en el ya tratado supuración, es señal que el animal debe desaparecer del campo, pues, está tuberculoso.

No olvidar en campos fuertes, el peligro del empaste o sea la "meteorización" cuando hay trébol nuevo. Evitar que coman con rocío. Sino se puede encerrar, hay que "corretear" en la tarde la hacienda de los trebolares, para que no pase ni coma en ellos, durante la noche.

En Setiembre, en la estancia de cría, hay que liquidar todo el trabajo que se le quedó debiendo al Otoño e Invierno, que ya este último habrá liquidado también las vidas de animales viejos y jóvenes que no se hallaron rodeados de elementos convenientes, sean buenos resguardos o alimentación suficiente, que amplían siempre las propias reservas orgánicas.

En Setiembre, en trabajos con terneradas, lo único que se puede hacer es castrar muy chiquito y hasta el 20 de Setiembre descornar a fuego con los botoncitos de los cuernos en flor. También puede marcarse con marca chica.

Arreglar algún toro cuya guampa torcida le entra en la cara lastimándolo, etc., pero nada más que sea operación de sangre, pues Octubre ya trae su "furgón" de calores y moscas.

Los ganados de cría salen del invierno que cantó en Santa Rosa su gran pericón con relaciones y faltándole además otros bailes de temporales como el de San Francisco, etc.

La parición en campos del sur hace buen rato que llenó de terneros el campo, pero al norte donde el verde es tardío, suele comenzar este mes y seguir todo Octubre. Cada uno sabe a este

respecto el lugar donde según el campo y la hacienda, le aprieta más el zapato.

Todo el ganado puede este mes vacunarse contra el carbunclo, empezando por el ganado que llaman "soltero" o sean vaquillonas y novillitos.

Así el período de mayor acción enérgica de vacunación coincidirá con el verano. En tal situación, ya las muertes que ocurran correrán por cuenta sólo de la Tristeza que tiene la solución de bañar, y no por el carbunclo, si el campo es sospechoso.

No se vacunen los terneritos chicos, pues a esos no les da carbunclo ni por equivocación. Si el pasto verde viene fuerte, hay que ir trabajando despacio las haciendas, no hay que extenuarlas por exceso de movimientos, sino vigorizarlas por razonada acción de un ejercicio metodizado. Empiécese este mes; pero no hay que abusar de los rodeos.

Si por yerra tardía no se desterneró a tiempo, hay que hacerlo en Agosto donde los primeros calores "encuadrillan" las terneradas que se dejaron para toritos, así como algunos de castración defectuosa, perjudicándose las vacas seriamente, pues, a veces hasta caen y no se logra luego levantarlas.

Preparar los terneros y también dividirlos por sexos. En muchos campos y en los de buena calidad sobre todo, se está ya en parición desde este trimestre. No olvidar aquí lo aconsejado sobre descornar y castrar el ternero aún "tiernito", que es lo mejor y dejar para el Otoño los trabajos de señalada y marca. A veces algunos señalan en rodeo a medida que realizan las primeras operaciones citadas.

LANARES —

Suponemos que no habrá sarna, pues, ya no son meses de baños y el criador inteligente habrá evitado llegar a Julio o Agosto en tales condiciones. Pero como no suele faltar el "eterno vecino" descuidado y los animales se pasan, conviene bañar en un pequeño baño lo que se encuentre "picado". Y si el número aumenta y hay motivos así de echarle la culpa "al vecino", más vale bañar todo en mañanas no muy frías desde las 10 a as 14 horas, que curar picaduras a mano.

Bañando a tales horas no se han visto jamás morir lanares, pero curando a mano alguna picadura que se note entre las varias

que el animal tiene, consejo que dan algunos Manuales, se ha visto siempre ir avanzando la sarna y concluir en Setiembre todo el campo infectado.

Según la época de parición, será cuestión de trabajar en los bretes con lanares, pero el ejercicio moderado nunca hace mal y se pueden revisar "puntas" de lanares, limpiar y arreglar las pezuñas. Lo que hace mal con la majada muy "pesada" es el movimiento violento y las apreturas. Si la majada está en parición hay que dejarla tranquila en el campo, pero vigilarla allí, contínua y constantemente.

Los criadores que buscan obtener corderos para la venta, necesitan que la parición empiece temprano y generalmente no señalan los machos para la venta cuando la parición es tardía, pues el corderaje rebaja muchísimo en la señalada, que comprende además la castración y descole cuya pérdida de sangre lo extenúa. Hay que vender corderos de 25 kilos de promedio y eso si la parición es tardía no puede conseguirse, aunque es la calidad del campo la que da su última palabra y el estado en que las ovejas madres llegaron a la parición.

Mientras en los campos del Sur la parición empieza en Julio y sigue todo Agosto, al Norte si el campo es pobre, recién tiene lugar en Setiembre, pues se busca que la oveja y el cordero al nacer y recién nacido, tengan verde, el cual llega tarde. A este mes se refieren pues, todos los consejos dados para los cuidados con las majadas en Agosto.

Suponiendo que las cosas hayan ido bien, viene ahora el primer gran trabajo de lanares y la primera lidia brava de la zafra o sea: la señalada de corderos. Aún no ha terminado toda la parición cuando a veces aquella ya se realiza. El mes de la parición indica, pues, la fecha exacta en que la primera se ejecute. Lo que debe hacerse es mandar buscar paciencia sino se tiene en abundancia y disponer los trabajos muy ordenados, lentos pero precisos. Traer ligero las majadas: no. Arrimarlas: sí. Rodear y embretar despacio primero con la menor confusión posible de corderos y señalar, castrar y cortar la cola lo más rápido que se pueda sin golpes ni embretadas inútiles. No es posible señalar todo grande el corderaje ni todo chico y cualquiera sea la edad, esas tres operaciones son terribles y las sienten los pequeños organismos. Hay que dejarlos descansar y pastorear mucho antes de retirar una majada de junto a "las casas". Si esto se hace rápido, se lo-

grará sólo tener enseguida innumerables corderos guachos que se volvieron buscando las madres extraviadas y muchas de éstas también al volverse contribuyen a la mayor confusión.

Si el criador no es hombre que conozca "esos golpes" va a ver lo que no es proceder con pausa. No se suelten jamás las majadas enseguida de señalar. Pastorearlas y váyase largando muy despacio hasta tener la seguridad que los corderos doloridos no quedan echados y perdidos de las madres. Dése a este trabajo una gran importancia; vigílese a los peones. Piénsese además que de las obligaciones bien cumplidas, depende que la oveja dé plata, pero sólo la da, a aquel que la cuida mucho.

No hay que apurarse por señalar y no empezar una nueva majada si no se tiene la seguridad absoluta que en la anterior todos los corderos han vuelto con sus madres y éstas han vuelto a su tranquilidad.

No son simples razones sentimentales, sino razones que se refieren a la mayor conveniencia del "bolsillo".

Buena época para el amanse de potros en Estancias, resulta igual a otras épocas en agricultura, donde la necesidad de prender el arado determina siempre una necesidad permanente de yeguarizos; pero en este caso, hay que pensar que es necesario darles una manutención adecuada pues rebajan bastante.

En general, con las yeguadas en potreros grandes, no conviene que pisoteen mucho el pasto, sea tierno o bajo la helada, fuera del inconveniente de tener yeguarizos de cría con ovejas de cría, las que necesitan la mayor tranquilidad.

Ya está avanzada la preñez en Agosto y en cuanto a animales nuevos del año anterior, en Setiembre o en Agosto mismo, conviene tenerlos separados por sexos.

En Setiembre es buena parición y en cuanto al detalle de los padrillos, hay que cuidarlos con mucha vigilancia en potreritos cercanos a "las casas" y no tenerlos solos, pues, la época los obliga a saltar alambrados y pueden lartimarse seriamente o producirse heridas que luego cierran mal y son bicheras seguras.

Trabajos de Agricultura en los meses de Julio, Agosto y Setiembre

Debe terminarse en Julio la siembra de trigo y estar la de lino realizándose

Sembrar temprano es conveniente y ya no es temprano. Es natural que si el año "pintó mal" y no pudo prepararse la tierra, pueden ir a la siembra aún en Agosto variedades tardías.

En Agosto ya tiene que trabajarse tierra para maíz, pues, la siembra de Octubre es la mejor y hay que sembrar con suelos bien preparados, con dos rejas y tierras bien "cocidas".

En Agosto puede sembrarse alfalfa, pero aún peligra con las heladas de Setiembre, como ocurre con el maíz temprano sembrado este mes y la misma papa suele sufrir algo según la intensidad.

Recomendamos la siembra de alfalfa en Otoño, pero se puede hacer en Setiembre, aunque los yuyos y el pasto en tierras nuevas la suelen derrotar. A veces mezclada con avena o cebada en poca cantidad, se defiende bien la alfalfa que busca las capas inferiores, mientras el cereal muy raleado, sólo se utiliza para defender-

la momentáneamente de las heladas o soles y las raíces utilizan la capa superficial.

Los trigales nuevos a veces requieren una rastreada cuando la tierra bombea agua. A veces también, si fueron sembrados muy temprano y pueden "irse en vicio", precisan despunte en Julio.

La siembra de lino exige después cuidados con respecto a las hormigas. Cada arador y sembrador debe trabajar teniendo a mano un tarro de hormiguicida y espolvorear hormigas y hormigueros que vayan apareciendo, completando esto con un ataque en igual forma a todos los costados vecinos a los sembrados; se evitarán pérdidas cuantiosas, pues, un solo hormiguero come como varios vacunos y ni siquiera como éstos que guadañan, pues la hormiga corta muy abajo la plantita recién nacida, que se pierde totalmente así.

Prepárense este trimestre todas las tierras para las siembras de Primavera, como ser maní, girasol, tabaco, etc. Se hacen también almácigos de tabaco.

Tan seguidas se suceden las exigencias de los cultivos, que apenas hay tiempo y semana que se pierde, resulta recién agravada al final, cuando se echa la culpa al tiempo, que aunque no siempre se porta bien, suele cargar con muchas culpas agenas.

Trabajos de Fruticultura y Silvicultura en los meses de Julio Agosto y Setiembre

En Julio debe terminarse con toda plantación de árboles y con la poda de aquellos de hoja caduca o sea los que pierden sus hojas en invierno. Se estratifican semillas en tierra con arena. Háganse siembras en almácigos de cerezos, damascos, guindos, manzanos, membrillos, duraznos, nísperos, nogales, perales, etc. Los consejos sobre plantación son en general: hoyos bien trabajados y aereados, tierra buena en el fondo; no apretar las raíces, ni plantar muy superficial y cuidar después los riegos.

Sobre la poda no hay que olvidar, viejos consejos que dicen: a) que entre la parte aérea del árbol y las raíces tiene que existir equilibrio; muchas plantaciones se pierden por esta causa. b) La savia va al brote más vertical. c) Las hojas influyen en la cantidad y movimiento de la savia: que si aquellas aumentan o disminuyen también sufre igual proceso la savia y si no hay raíces correspondientes no es posible que la extraiga el árbol. d) Tiene que

haber cierta igualdad de producción de fruta y madera. e) Mientras los cerezos, guindos y ciruelos dan fruta una sola vez sobre ramas de uno a dos años, los duraznos, damascos, mandarinas, producen sobre brotes del año anterior, aunque éstos florecen también una sola vez. Los perales y manzanos dan botones frutales sobre ramas de uno a cuatro años. La vid, el membrillo y la higuera producen sobre brotes del año. No conviene exceso de floración, pues resulta esterilidad.

En Julio hay que terminar toda plantación de estacas, sauces, mimbres, etc., aunque álamos se pueden plantar en Agosto. En este mes se trasplantan coníferos y árboles de hojas permanentes, como: Pinos, Cipreses, Magnolias, Cedros, etc. Se siguen los almácigos sin interrupción. Sobre injertos se usa el de púa en hendidura para los árboles de hoja caduca y los injertos de púa de corona o aproximación, en los árboles de vegetación adelantada. El injerto es la operación por la cual, sobre un vegetal arraigado que se denomina Patrón se injerta la porción viva de otro vegetal que se buscar unir y que se suelda para constituir entre ambos un vegetal nuevo, que reuna las características de ambos. Citamos solo las clases de injertos que son: a) por aproximación; b) de púas; c) de yemas; d) anular o canutillo; e) herbáceo. El secreto de los injertos en general es la unión perfecta de las dos porciones vegetales pero aún ello no basta; tienen que coincidir en esa unión los mismos tejidos (denominados liber y zona del cambium).

En Setiembre ya hay que mover bien la tierra y tener todo carpido. Se trasplantan de macetas o viveros todos los árboles de hojas permanentes y coníferos. Se siembran en almácigos: casuarinas, eucaliptus, pinos, cipreses, abetos, paraísos, robles, acacias de distintas especies, etc.

Trabajos de Viticultura y Vinicultura a realizarse en los meses de Julio, Agosto y Setiembre

En Julio hay que realizar la remoción del suelo y extirpar yerbas y raíces inútiles. Se plantan viñas nuevas y se termina la plantación de las injertadas. Trasplante de estacas y barbados que se ponen en sitios definitivos.

Hay que dar una cavada honda si se precisa y una carpida cada mes que sigue, sin lastimar las raíces. La poda desde que



caen las hojas, puede hacerse hasta este mes antes de comenzar la ascensión de la savia.

La poda muy corta adelanta la vegetación. Según los tipos de vides y calidad del suelo y estado de los sarmientos, es la forma de poda pero en general se busca que tengan cuatro o seis sarmientos por planta y que ocupen poca extensión.

También influyen los abonos y la calidad de tierra en la elección, pero en general, lo que daña la fructificación es la ramazón inútil, aunque no por cargar la mano y cortar demasiado, la fructificación puede aumentarse.

En Agosto sigue el trasplante a lugar definitivo. Las heladas son aún bravas este mes y contra ellas se utilizan polvos de cal o humaredas. Si cae granizo (suponemos esté asegurado todo viñedo) diremos que hay que cortar lo dañado, no en mitad del tallo sino cerca del nudo.

En Setiembre se terminan todos los trasplantes de injertos y viveros. En Setiembre u Octubre son meses de realizar la fertilización artificial de flores de la Vid con estambres cortos y corolas cerradas y cuyo fracaso se ha podido advertir en el año anterior.

En la Bodega se sigue en Julio el trasiego de los vinos y se realizan rellenos semanales. No descuidar la limpieza y desinfección de vasijas que deben lavarse con agua y soda y azufrarse después en seco. Después de clasificar se embotellan vinos.

Hay que completar el cuadro de limpieza de la bodega con buen encalado de paredes y si es posible impermeabilizar los pisos siendo mejor los de cemento.

En Agosto se hace otro trasiego, pues sino van a quedar turbios y se hacen también rellenos. Iguales consejos en Setiembre.

En Agosto recomendamos trasegar el vino con bombas sin ser expuestos al aire, sistema que debe disponerse en toda bodega para muchos meses además de Agosto.

Pero en Setiembre si los vinos nuevos tienen olor a ácido sulfúrico se trasiegan también para quitárselo y se pasan a vasijas esterilizadas; para los vinos viejos reza siempre el primer consejo de trasegar con bombas.

Naturalmente que el cuidado de los vinos depende siempre de lo que antes se hizo, pues sino por ejemplo, en un vino mal clarificado y con residuos, pueden éstos en cualquier momento empezar un proceso de fermentación que debió evitarse, previendo así mejor que curando, pues el remedio puede resultar tardío.

Trabajos de Horticultura en los meses de Julio, Agosto y Setiembre

Hay que preparar mucho la tierra en Julio, pues, en Agosto empieza fuerte la siembra. Para las plantas cuyo cultivo se quiere adelantar, hay que preparar en Julio camas calientes o plantar bajo vidriera como ser: pimientos, ajíes, berenjenas, tomates, albahaca, melones tempranos. Si se busca producir semillas hay que hacer el trasplante, como ser de: zanahorias, nabos, remolachas y pies de coles, etc., pues este trasplante permite más número de raíces y plantas más vigorosas.

Al asiento definitivo se pasan las plantitas cuando tienen cuatro hojas, bien abonado el suelo con estiércol "descompuesto" enterrado hondo y dando rebordes a los canteros, para que las aguas se concentren en ellos y no escurran. Se hacen almácigos de espárragos ya sea que después se pasen definitivamente a fosas o a zanjas.

Los rizomas de espárragos llamados "arañas" se trasplantarán al año siguiente. En términos generales estas arañas se colocan de 70 a 80 centímetros unos de otros en zanjas de 1 metro y distantes una zanja de otra de 1.50 a 2.00 metros. Es un cultivo que exige tiempo y trabajo, pero es rendidor.

En Agosto es el último mes para plantar frutillas en tablones de 4 filas y a distancia de 20 centímetros hacia todos los lados. Hay que mantener limpio, carpido y regado el frutillar y que no se vaya en guías.

Cubrir con paja el suelo al madurar, así se cosecha mejor y más limpia la frutilla.

Los tomates se plantan en Agosto, en líneas de Este a Oeste. Se usa plantación de almácigos bajo vidriera o plantación de asiento en camellones cubiertos. Hay que preparar para "enramar" después con cañas, formando zarzos donde el sol penetre bien suprimiendo después brotes de los costados que dan tomates pequeños. En Setiembre se siembran zapallos en matas, con 3 y 4 semillas y a distancia de 2 metros a todos vientos: como cuidado exigen carpidas y despuntar guías, pues así cuando tienen 4 zapallitos formados maduran más ligero y se desarrollan mucho.

En líneas de 40 a 60 ctms. se plantan garbanzos en Setiembre. Cuando tengan 15 a 20 ctms. se aporcan, arrimando tierra y se deben mantener bien carpidos.

En Setiembre se puede sembrar todo lo que va a producir en verano y Otoño, pasándose a tablones los almácigos hechos. También se hacen almácigos de batatas dulces.

Son meses de actividad febril para el horticultor sobre todo Setiembre; y los dos primeros son de preparación de tierras, abonos y disponibilidad de almácigos oportunos.

Para demostrarlo damos una lista de lo que se puede plantar desde Julio:

Acelgas blanca ancha y crespa y en Setiembre acelga francesa, achicoria de Bruselas y fina o radicheta, en Agosto achicoria de raíz, arvejas, diferentes clases en Julio y Agosto. Berro perenne de fuente y alenois, apio lanco y berenjena, cebollas inverniza en Julio, colinabos, coliflor de Nápoles temprana y extra temprana, de pie corto, espinaca de Inglaterra en Julio y espinacas de Inglaterra Viroflay de hoja de lechuga y perenne en Agosto y Setiembre.

Habas de semilla y agua dulce, en Julio. Lechugas de todas clases, lentejas, habas, perejil común, puerro, rabanitos, rábanos, remolacha, repollos, zanahorias, repollos crespos y lisos, porotos para chauchas, etc.

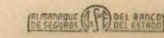
Desde Agosto se plantan papas en tierras buenas, bien trabajadas y abonadas con guano o dando un puñado de superfosfato de calcio al tapar el tubérculo. Se siembran en Agosto y Setiembre sobre todo, (pues al norte del país sufren mucho de las heladas si se realiza temprano), lo que no ocurre tal vez al sur por la influencia del clima marítimo, y todos son partidarios de la siembra temprana.

Se siembran de 800 a 1.000 kilos la hectárea, en surcos distanciados 70 a 80 ctms. con distancias de 0.40 a 0.60 entre tubérculos.

Se prefieren tubérculos enteros, peso medianos o partidos sin ser muy chicos. Se carpen después y aporcan con gran cantidad de tierra.

Cada productor puede dejar un tablón donde no se realicen iguales trabajos y notará bien clara la diferencia al cosechar. El productor de papa tiene como estímulo de la siembra temprana el mayor precio en la escasez, que se produce a los comienzos de cosecha y la seguridad que después, por la acumulación de la oferta, bajan los precios.

Hay que saber producir y conservar sobre todo. Y si la ma-



yoría lo supiera y se hicieran núcleos cooperativos de defensa, se mantendrían los precios y el promedio sería retributivo siempre.

Trabajos de Avicultura en los meses de Julio, Agosto y Setiembre

Desde Junio ya se está en las tareas preparatorias o se empieza la incubación, pues hay que disponer de polladas tempranas y grandes que pongan en Otoño, cuando las aves adultas no ponen y están en la muda. En este trimestre y no en el final del año, debe realizarse toda la incubación: sobre todo la que se hace con gallinas, pocos son los consejos pero en general hay que echar huevos frescos, dejar las cluecas que no salgan los 3 primeros días pues agarran mejor el nido las peligrosas y además esa misma fiebre de la cluequera, no las incita a levantarse cuando son buenas madres.

Poner polvos insecticidas bajo paja y nido limpio. Después agua y alimento cerca, es lo esencial para que el enfriamiento de los huevos, necesario en cierta medida, no se prolongue demasiado tiempo. Sobre incubación artificial damos consejos para estos tres meses: usar huevos frescos, si se usan hasta de 10 días como máximo hay que darlos vuelta una vez por día, para que el germen no se pegue a la cáscara. Elegir una pieza donde no se sientan las variaciones de la temperatura. Se mantiene la humedad conveniente regando el piso. A los huevos puestos en la máquina (cuyo ajuste de temperatura debe haberse corregido desde un principio) se les da el volteo dos veces por día, si es posible a las 8 de la mañana y a las 16 horas. Una vez sacados los pollitos, se pasan a la hidromadre para secarse (si es que la incubadora no tiene compartimiento especial) y se tienen sin comer 24 horas. Hay que saber esperar que termine toda la saca; no despegar a dedo los pollitos que no pueden separarse de su cascarón; la ayuda debe ser superficial y conviene sacrificar los débiles, que no pueden conquistar la vida ellos solos. Será cruel pero es práctico. No hay que olvidar que la fertilidad de los huevos es razón esencial de la incubación y ello debió preverse con gallos que trabajen bien, teniéndose el número de éstos que sea necesario para reponer.

La elección de los huevos mejores para incubar, consiste en elegirlos frescos (retirar dos veces por día de los nidales), sin lavaje posterior ninguno; de cáscara lisa, no muy chicos. Después

de Setiembre no conviene incubar, salvo en las chacras y con cluecas, aunque los patos se empiezan a incubar en Setiembre. Insistimos en la incubación temprana, pues las pollas sacadas tarde, ya no pondrán en Otoño sino recién en la Primavera siguiente: ello es perder tiempo y dinero. Sacando parejo, se ahorrarán cuidados y alimentación. Resulta más dinero vendiendo a fin de ese mismo año pollos grandes. Sacar bien temprano sólo es posible con incubadora; también se evitan los piojos que los exterminan, como resulta con los pollos sacados tarde con cluecas. Setiembre viene a ser en realidad, el mes de la crianza de pollos: una buena cría sólo debe haber perdido el 10 o|o de los nacidos.

Damos algunos consejos generales sobre la crianza que, sin duda, pudiendo disponer de gallinas, es muy buena en forma mixta, pero suponiendo se saque mucho en incubadoras y después del nacimiento de los pollos en ellas, deben pasarse a las madres artificiales, *sin que sufran enfriamientos; deben estar preparados* aquellos aparatos desde tiempo antes y con temperatura regularizada de 38° a 39°. Si se usa luz eléctrica, utilizar lámparas de filamento carbónico y oscuras o azules, pues con la luz clara las polladas no descansan bien ni duermen. La alimentación pasadas las 48 horas de nacidas (y algunos dan alimento recién a los tres días), debe ser avena aplastada, poca y cada dos horas, pero 5 veces al día; también yema endurecida por hervor y desmenuzada y pan tostado molido (1 huevo cada 200 pollos). Desde el 5° día de nacidos, se le da pasto verde picado muy fino (alfalfa tierna, escarola y lengua de vaca) y desde el tercer día de nacidos, agua o mejor mitad agua y mitad leche descremada.

De 10 a 15 días, quaker con trigo muy molido.

De 15 a 30 días quaker con trigo quebrado y maíz quebrado: leche pura una vez al día y agua fresca.

De 30 a 40 días trigo quebrado y maíz pero más gruesos. Tres raciones por día y la última abundante a discreción.

De 45 días en adelante trigo entero, avena aplastada, maíz quebrado grueso en partes iguales en dos raciones diarias y a medio día una suplementaria y libertad máxima.

Hay que agregar del 10° día en adelante, una mezcla que indicaremos, una vez por día y luego irla aumentando hasta los 20 días en que se le dejará permanente, mezcla que aconsejamos por utilizarse ya con eficacia, en grandes criaderos nacionales.

Fórmula:

Maíz finamente picado, 20 partes; Afrecho, 10 partes; Afre-

chillo, 50 partes; Semitin o Rebacillo, 10 partes; Harina hueso, 10 partes; Harina carne, 10 partes; Carbón de leña en polvo, 3 partes; Conchilla en polvo, 5 partes.

No olvidarse los primeros días, de poner avena seca (quaker) en las madres artificiales.

Aplicando exactamente estos consejos, esperamos que los lectores, si no obtienen éxito, es porque no son siempre avicultores de corazón.

Trabajos con cerdos en los meses de Julio, Agosto y Setiembre

Hay que retirar los machos desde Julio, pues no conviene parición tardía (véase Calendario de la gestación). Ya en Agosto empieza la parición y los cuidados deben ser prolijos. Por lo pronto buena cama y mucha agua. La falta de ésta y la misma fiebre que el parto produce en las madres, hace que éstas sacrifiquen a veces su cría.

Hay que dar alimentos cocidos, maíz hervido, suero, etc., y alfalfa y afrecho. En las pariciones excesivas en número, sacar algunos lechones a nodrizas o sacrificar los débiles por la salvación de los demás y de la madre, cuando es joven y débil su estado.

En Setiembre continúan las pariciones y conviene dar alfalfa a las cerdas, especialmente a las jóvenes. Tratar también de evitar hacer servir padres o hermanos.

Desde Julio habrá que dar granos, sino se soltaron en rastrojos de maíz como aconsejamos en Mayo y Junio.

Hay que aprovechar desde Julio para activar el engorde de los cerdos jóvenes, cuya edad especial para la venta de frigorífico es de 6 a 7 meses.

Recomendamos tomar en cuenta a los productores, que lo que los frigoríficos van a exigir ahora para exportar, es el tipo indicado que deberá presentar las siguientes condiciones: 80 kilos arriba, más ancho hacia atrás que en las paletas, jamones anchos con mucho músculo y un tocino parejo, así como además los Frigoríficos buscan cerdos con panceta bien "marmolada" con grasa.

No hay que olvidarse de destetar los lechones que vayan cum-

pliendo tres meses. Hay que vacunar contra el cólera antes de las dos semanas después del destete.

Evitar los fríos del Invierno y si se quiere prosperar, la comida sana y suficiente no debe faltar en casa del buen criador de cerdos.

Trabajos de Sanidad Vegetal en los meses de Julio, Agosto y Setiembre

En Julio hay que desinfectar las heridas de los árboles frutales con sulfato de cobre al 2 o|o; se pintan con alquitrán de Noruega caliente y se blanquean los troncos igual que los de los árboles forestales.

Hay que descalzar y curar las raíces de los naranjos contra al gomosis, aplicándose pasta bordelesa. Contra la antracnosis de la vid, emplear el sulfato ácido de hierro. Se descalzan las raíces de los frutales y se extirpa la llamada "agalla de corona". Hay que recoger y destruir por el fuego, todos los receptáculos de bichos de cesto que aparezcan.

Son meses de curar los cereales contra el carbón común o carie y el carbón volador. Tratamientos de sulfato de cobre al 1 o|o y tratamiento de polvos secos, así como empleo de tratamientos de agua caliente para el carbón volador.

Hay que prevenirse contra todos los parásitos vegetales y animales, repitiendo los tratamientos con polisulfuro de calcio antes que empiecen las yemas abrir, o sea antes de Agosto en que a veces viene la floración adelantada.

En Agosto se usa en los frutales, el sulfato de cobre al 1 o|o.

Se usa el azufrado en los rosales para combatir el oidium o blanco. Igual en la vid. Si se azufran los viñedos, no usar el tratamiento con sulfato de cobre hasta varios días después del azufrado.

Si se adelantó la primavera y hay ya hojitas, empiezan a nacer pulgones que en poco tiempo invaden todos los brotes nuevos. Ya es tarde, para pulverizar con polisulfuro lo que debió prevenirse, pero trátense los árboles con extracto fluido de tabaco al 1 o|o.

La Isoca de la alfalfa que suele atacar en invierno, se combate segando bajo y pasando la rastra de discos seguida por el rodillo o rastra de ramas. Se dejan también fajas de alfalfa donde las

orugas se guarecen y allí se destruyen quemándolas o con pulverizaciones de soluciones jabonosas al 3 o|o. Los duraznero, cerezos, damascos, etc., se cubren de cochinillas blancas que se combaten cortando y quemando las ramas muy atacadas, limpiándose los otros con cepillos metálicos y pulverizando con sulfuro de calcio, pero hay que darlo antes de florecer, o casi antes que las yemas empiecen a abrir.

En Setiembre se usa el caldo bordolés al 1 o|o para combatir la peronóspora de las vides y el azufrado para el oidium.

Conviene a todos los árboles frutales tratarlos con polisulfuro de calcio, luego con sulfato de cobre al 1 o|o. Igual se tratan los tomates y el polvillo de las habas y porotos con caldo bordolés al 3|4 por ciento.

Insectos denominados taladros y taladrillos atacan los frutales especialmente, cavando galerías en troncos y ramas respectivamente. Se combaten inyectando sulfuro de carbono con una bomba de goma y tapar los orificios con cera o tierra arcillosa, cortándose algunas ramas muy atacadas. Para las cochinillas denominadas gris de la higuera, emulsión de kerosén al 7 o|o para la denominada cochinilla de San José, polisulfuro de calcio.

Trabajos de Ganadería en los meses de Octubre, Noviembre y Diciembre

VACUNOS —

El mes de Octubre es ideal para la parición, en campos poco fuertes, pero en los de mejor calidad ya hace tiempo hay terneros.

Conviene estabilizar la producción de modo que no continúen naciendo todos los meses finales del año, pues resulta desparejo el lote. Es cuestión de hacer servir buenos toros y retirarlos en determinada facha.

Recórrase mucho el ganado en parición y cuídese de las bicheras tempranas al ombligo. Una sola cura (señalando cada ternero con pequeño despunte de los pelos de la cola), basta generalmente, sin hacerlos sufrir mucho: la lengua de la madre hace el resto. Toda herida de Setiembre en adelante es peligrosa. El sistema de curar a campo por el peón recorredor, sólo es conveniente en algún ternero que no haya ido al rodeo, pero hay que parar éste seguido, lo cual no les hace mal Recoger despacio y

siempre con la "fresca", no olvidando que el animal abichado come de noche y se esconde de día.

Hay, pues, que recoger de madrugada y soltar con sol aún alto, lentamente el ganado. Los tres meses son de cuidados intensos, sobre todo por las "bicheras".

Estos cuidados se aumentan cuando hay que bañar ganado contra la garrapata, pues, a veces ya en Setiembre, vienen golpes de tristeza, aunque el peligro se agrava con la estación avanzada de calor.

En la Estancia de invernada, Octubre madura las gorduras que se continúan en Noviembre, que es en general cuando los Frigoríficos hacen sus compras de carnes seleccionadas que llegan en Navidad a Europa.

Los trabajos de preparación para afirmar el engorde, se van acentuando, pero en su debida oportunidad, aunque siempre fuera de éstos, la invernada requiere "reposo absoluto en el seno de la abundancia."

No olvidar ni para ganados de cría ni invernada, que el agua es el elemento que se torna fundamental a medida que la estación avanza.

En explotación de cría cuidar además los toros: si se cortan solos y se extenúan, refuércese con otros si aún es tiempo, pero conviene más reponer los primeros. No basta tener toros por su número, sino por su efectividad de trabajo.

Para hacer trabajar toros finos o muy pesados, conviene encerrar de tardecita los planteles y soltar el toro que trabaje en la noche.

Una palabra final sobre las bicheras en los vacunos: ellas son terribles según la región. En los vacunos adultos, donde se alcancen a lamer, es siempre menor el peligro. Además se ponen muy baquianos y una vez desarrollados y caídos los gusanos, es difícil



que en el mismo lugar se dejen abichar. Ahí está el secreto de la ignorancia que creía (si aún hoy mismo no cree), que se curaban las bicheras con "palabras" o "dando vuelta la pisada".

Según la región, se curarían solas, con palabras o sin ellas, si la bichera no fué profunda y sólo en los músculos, sin afectar los órganos, caso muy distinto a los lanares y yeguarizos donde la ignorancia no podría repetir tal hazaña.

LANARES —

Son tres trabajos fundamentales los que van a realizarse en este trimestre: esquila, defensa contra las bicheras y baños antisárnicos.

Sobre la esquila, diremos que ella determina una cosecha de acuerdo con lo que sembró el trabajo constante del año. Si los lanares llegan sanos de sarna y se esquila a máquina, todo va bien. Hay que preparar las majadas limpias de cascarria y polvo y disponer de todo lo necesario, como quien prepara una batalla. La mayoría del país esquila en Octubre, y más necesario es ello con campos fuertes donde el trébol llamado de carretilla madura su semilla, que al secarse y fijarse a la lana, la desmejora notablemente, lo que hay que evitar.

En Noviembre, concluyen las esquilas los que no la hicieron; o por lo menos se hace la esquila de borregos aún mismo sin apartarlos de las madres.

Son muchos trabajos juntos que se agregan: todos apremian y tiempo que se pierde es más dinero gastado y menos riqueza recogida. La esquila tanto en Octubre como en la primera quincena de Noviembre, tiene sus peligros de temporales que en ciertos años, matan miles de ovejas. Una lluvia mansa que moja la oveja sin haber viento, ya vale para garantizarla, pero si con el cuerpo caliente viene un cambio de tiempo y llueve con temporal, el asunto puede resultar grave.

Hay que disponer de defensas naturales, montes de abrigos, quintas, reparos de edificación o lo que se pueda. La cuestión es salvar las ovejas. En último caso en potreros con paja mansa o paja brava, se salvan bien. Pero después de empezado el temporal, si llegó de improviso, poco hay que esperar de arrear ovejas al gusto del dueño. El que manda es el viento con lluvia fuerte y si la majada la arrea ese pastor tan baquiano que según los criollos viejos, aprendió de mandinga, no hay esperanzas, cuando la

arrastra dejándola tendida una noche junto a un alambrado: si éste es interior, lo que hay que hacer es cortarlo y dejar que la majada siga su suerte obstinada, que es ello preferible a la quietud, la cual puede ser antesala de la guerra.

Recomendamos, pues, extrema precaución en el cuidado final y agregamos someramente el detalle de los cuidados de la tarea en sí misma en lo que se refiere a la proligidad, limpieza, etc., de esquilar, envellonar y embolsar la lana.

No esquilarla con rocío: más vale esperar el primer cuarto de la mañana y embolsar lana seca que no se va a arder ni desmejorarse.

Una vez realizada la esquila de las ovejas, viene la de borregos: más fácil sin duda pero siempre hay que cuidar que las madres no pierdan las crías. Cuidar una majadita parece sencillo, pero cuando hay varios miles de ovejas hay que volverse más previsor y activísimo.

Después de la esquila vienen los baños; hay quien los da enseguida de esquilar y de los bretes pasan al baño: creemos que realizar todo prolijamente, representa una dificultad y sin duda absorve remedio peligrosamente el cuerpo caliente del lanar después de la esquila. La idea no es mala pasándolos todos por agua simple, bajo el criterio ya expuesto de que oveja mojada una vez, no sucumbe más.

Sobre los baños diremos que es la mejor época cuando están sin lana casi, para batir la sarna y sanear el campo: buen remedio bien dosificado, tiempo conveniente; dos baños con 14 días de diferencia y no dejar ni un solo animal grande o chico, viejo o joven, sano o enfermo, que quede sin pasar por el baño.

Parecen nimiedades y son asuntos capitales, si se quiere sanear el campo. En la época de Octubre a Diciembre se gasta menos remedio, menos trabajo y se tiene más éxito.

Y se completa el trimestre de intenso trabajo con lanares, curando las bicheras: el secreto con majadas numerosas, es que hay que recoger muy temprano varias majadas que pueden revisarse en las horas de calor, sacando abichadas.

En verano los bretes tienen que tener ovejas siempre; todos los días. Corrales de ovejas con pasto en los bretes, son suficientes para establecerse un juicio desfavorable de los cuidados que se les prodigan.

No podemos entrar en detalles sobre los baños, las curacio-

nes, etc., pero aconsejamos que el que trabaje con lanares en este trimestre se surta de máxima paciencia, aplique proligidad y contracción y sobre todo realice la enseñanza contínua y la exigencia permanente del personal, del capataz y peones, porque la oveja da únicamente al que sabe cuidarla inteligentemente.

EQUINOS —

En Octubre empieza la parición y si se quiere cambiar yeguas a distintas manadas, es época buena, pues, la yegua con su potrillo al pie, se "aquerencia" bien.

En Setiembre se castrarán los potrillos que faltan y se marcarán. La caballada suelta el pelo trabajando y hay que hacerla sudar un poco, pues, así no queda "aguachada" como dicen los criollos. Esto contribuye al engorde y a la buena salud. La doma se hace en todo el trimestre y es buena época, de modo que los potros no lleguen a ser entregados mansos en verano pero extenuados, pues cuando se sueltan en Otoño se pierde siempre un poco de la doma.

La parición continúa en Noviembre. A medida que los calores aumentan, hay que conseguir que dispongan de buenas aguadas y vigilar éstas, pues la yegua con cría, por cuidar el potrillo cae más de una vez si está flaca.

Hay que vigilar las bicheras pues los yeguarizos son muy delicados y sangran mucho.

Tener saneadas las manadas y animales de trabajo contra el gusano del cuajo, que las extenúa y las extermina. A veces a pesar del buen año, los animales se rebajan, no cambian el pelo cuyo color no es lustroso y quedan flacos. Dar previo encierro de unas horas, bolos de sulfuro de carbono o dar en un litro de agua una cucharada de sulfuro de carbono (no se mezcla con el agua). En una botella por el costado de la boca se da, empujando de golpe para que el sulfuro sea arrastrado y no quede en el fondo de la botella, como peones sin vigilancia, suelen dejarlo.

A las pocas horas se da un litro de agua con 500 gramos de sal inglesa por animal adulto y esta purga hace expeler los gusanos del cuajo, ya muertos. A los potrillos tratarlos igual, rebajando las dosis a la mitad. No deben quedar yeguarizos sin ser tratados.

Ello da trabajo, pero la caballada revive y el dueño queda siempre satisfecho.

A medida que el calor avanza, además de cuidar los lomos de los caballos que se desensillan, evitar en lo posible el trabajo con calor excesivo Y no tener encerrados de noche caballos o manadas, pues hay que pensar que el yeguarizo no es rumiante; tiene muy pequeño el estómago y tiene que comer varias veces y eso con pasto abundante: cuanto más no será cuando azota la seca y la escasez.

Los yeguarizos duermen poco de noche y en verano casi nunca; su necesidad mayor además de alimentarse, es disponer de agua en abundancia.

Conste que estos consejos son copiados del libro de la experiencia, libro muy grande que sin embargo se suele revisar y consultar poco.

Trabajos de Agricultura en los meses de Octubre, Noviembre y Diciembre

El primer mes del trimestre ya termina la siembra de los cereales de Invierno; se continúa en Octubre sembrándose lino muy tardío y hay quien llega con él hasta la primera quincena de Setiembre.

No conviene hacerlo, salvo resiembras; se van a obtener plantas sin duda y hasta florecerán bien; pero después la semilla es muy escasa. Revísese un linar de Julio y un linar sembrado en Setiembre, contando las plantas que existen por metro cuadrado; en el último a veces sólo hay 40 o 50 plantas, más aún siendo tierra nueva, y en el primero hay más de 100 por metro cuadrado. El rendimiento final por hectárea es concluyente.

Octubre es ideal para siembras escalonadas de maíz. Al Sur de la República se sigue en Noviembre y hay algunos que en Diciembre siembran maíz y comen choclos. Es natural que aconsejamos sobre el interés de obtener el más alto rendimiento de grano por hectárea, por más que las siembras tardías suelen responder a necesidades y exigencias distintas y de carácter individual.

Como principio general, cuanto más tarde sea, sembrar variedades de cuarentín o cruzas, de período vegetativo corto.

También existe otro punto que exige la siembra tardía y es cuando por pérdidas debidas a langosta hay que resembrar. Pero en este caso no hay fecha fija, desde que lo que se busca es cosechar algo, y así como recomendamos la siembra en hileras del maíz

sembrado en época oportuna, para esta siembra tardía y bajo el rigor de un flagelo, igual aconsejamos sembrar a voleo, que lo que se busca es obtener lo más aproximado de una cosecha fracasada, por causas ajenas a la técnica y al trabajo.

El mes de Noviembre que exige concluir de preparar tierras y ya sembrar maní y girasol, etc., es el mes en que hay que prepararse para la batalla de la cosecha. Tienen que funcionar bien aceitadas las máquinas igual que los hombres y no dejar el aprovisionamiento de bolsas, hilo sisal, repuestos de maquinaria, etc., para último momento, en que todos coinciden apremiados por la necesidad; da más trabajo conseguir cualquier cosa y se paga mucho más caro. Hay repuestos imprescindibles, que deben tenerse a mano y a veces una cosecha demasiado madura comienza a desgranarse ,mientras el agricultor que se dejó ganar de mano, se desespera por conseguir repuestos insignificantes pero siempre imprescindibles.

En Noviembre ya al final se cosecha la avena sin esperar que esté pasada, es decir, cortarla con los pedúnculos que sostienen los granos aún verdosos, sin ser éstos quebradizos y los granos que no dejen la impresión de la uña.

Para el trigo cuya cosecha se realiza en general en Diciembre, se conoce la época por las espigas ya amarillas inclinadas en la mayoría de las variedades, rígidas y el grano que dejó de ser, no sólo lechoso sino que tiene ya consistencia de pasta, se pone duro con cáscara lustrosa, sin recibir la presión de la uña. Varían estos consejos no sólo con las variedades, algunas de las cuales exigen no esperar pues la cosecha puede volcarse por condiciones especiales de la paja, sino también con el sistema de cosecha, ya sea ella realizada con segadoras, atadoras o cosechadoras.

Un trigo que se emparva, puede llevar más granos de yuyos y pastos que un trigo cosechado con cosechadora, donde la trilla del grano seco se une al exceso de granos verdes de pasto o yuyos que lo humedecen y perjudican.

Recomendamos segar bien y realizar buenos montones, bien cubiertas las gavillas, pero si la trilladora demora mucho, emparvar bien, pues sino se obtienen trigos lavados y de mal color, con peso específico bajo.

El lino se comienza a cosechar en Diciembre, pero los tardíos se van a Enero; generalmente se corta con guadañadoras algo arriba para cosechar menos tallos y hay que evitar que estén de-

masiado secos y maduros por el peligro de desgrane; no podemos aconsejar en tan breve espacio todos los detalles de cosecha, pero no hay que olvidar que las máquinas funcionan mal con trigos o aún más con linos húmedos y que las pequeñas parvas facilitan el trabajo desde temprano, sin perder las trilladoras el primer cuarto de la mañana, pues dejando la parte superficial que bañó el rocío para lo último, se trilla el resto muy bien.

La trilla requiere paja y grano seco y cuanto más calor, los batidores marchan mejor.

Recomendamos, cualquiera sea el destino de la cosecha, realizar una simple separación entre lo bueno y lo que peligra, vendiendo esto último, aparte enseguida o remitiéndolo a depósitos por separado para secar, limpiar y mezclar luego. No miles, sino algunos millones de pesos pierden los productores del Uruguay por no preparar bien comercialmente sus partidas de cereales y lino.

Este último se mancha fácil y aunque da mucho y buen aceite, es un motivo para que al productor se lo paguen a un precio muy inferior. Hay veces que todo un linar va de "rechazo", con depreciación grande y luego preparado y mezclado por otros, su producción se vende a igual precio.

Si mientras los agricultores absorvidos totalmente por la exigencia de la cosecha en sus chacras, tuvieran una organización cooperativa que fuera recibiendo sus productos y preparándolos en depósitos primarios, obtendría beneficios mucho mayores. Utilícense los Graneros Oficiales administrados por el Banco de la *República, que otorgan bolsas a crédito y adelantan dinero sobre* Cereales en Depósito.

En Diciembre, pues, se va acusar el resultado del año, pero también las faltas y defectos del cultivador. Tal vez no hay tiempo en esos días ni de pensar, tal es la necesidad de una labor in*tensísima, penosa y sin descanso. Pero también se van a acusar* los frutos de la inteligencia, del trabajo y de la constancia, que unidas, constituyen la verdadera llave del éxito en la producción agraria.

Trabajos de Fruticultura y Silvicultura en los meses de Octubre, Noviembre y Diciembre

Al empezar el trimestre se continúan los trabajos de Setiembre y se remueve la tierra entre las hileras en plantaciones nuevas, hasta los tres años. Se pueden hacer todos los injertos citados en el trimestre anterior y los de púa o escudete, principalmente en los Citrus, reponiéndose los fallados al fin del verano anterior. Desbrotar los pies francos.

Hay que plantar todos los eucaliptos, acacias y casuarinas, que se tienen enmacetados. Mantener suelta, sin que forme costra, la tierra de los viveros. Octubre es el mes de plantar almácigos fuerte y empezar con las semillas estratificadas que se tuvieran, de carozos y pepitas. Se puede hacer una poda en verde desbrotando los árboles que lo exijan. Proceder al tutoraje y cuidar que las ataduras no estrangulen el tronco en el crecimiento. En Octubre se siembran pinos, acacias, olmos, fresnos, eucaliptos, casuarinas, etc.

En Noviembre se siguen aún haciendo los injertos de canutillo y escudete. Se repican o se llevan a nueva tierra los almácigos. Se hacen aun injertos de aproximación, por ejemplo, en acacias. Se siembran almácigos en los que no debe de faltar agua ni dejar yuyos, ni suelo con superficie compacta. Se recogen semillas igual que en Diciembre. En montes frutales, se entresacan frutas de los árboles que cargaron demasiado, así como se ponen tutores que no lastiman, sosteniendo las ramas que peligren por la fruta que presentan. Desbrotar los árboles que lo exijan, así como cortar algo de follaje cuando la parte interior no pueda recibir aire por exceso de hojas.

Se injerta a ojo durmiente. Los patrones injertados el mes anterior se cortan a diez centímetros encima del injerto ya prendido y cuando la yema indica que empieza el desarrollo, se cortan las ligaduras para que no se realice el estrangulamiento de la savia. En Diciembre no hay que olvidarse de cosechar semillas de árboles y hacer almácigos enseguida, pues ciertas semillas no admiten conservación y se pierden. Se repican llevándose a nueva tierra, los almácigos de meses anteriores. Carpir los yuyos, aflojar tierra y regar todo lo que sea necesario, tanto los almácigos como árboles trasplantados, los que a medida que avanzan los calores, sufren mucho. La mejor hora es regar de tardecita y si el tiempo no alcanza, muy de madrugada.

En este mes de Diciembre es más peligroso el trabajo de las hormigas no sólo por la actividad natural que la estación produce, sino porque en las plantaciones frutales nuevas, aún suponiendo que los pies de los árboles no tengan yuyos (y si no están carpidos estén por lo menos guadañados), todas las hileras con pasto, son refugios de hormigueros.

Antes había que buscar la olla y era muy difícil seguir entre yuyales un camino de hormigas. Ahora, basta espolvorear hormigas y las plantaciones se salvarán todas. El país ganará miles de árboles que siempre se plantaron pero que en gran mayoría eran desvastados por las hormigas.

Trabajos de Viticultura y Vinicultura a realizarse en los meses de Octubre Noviembre y Diciembre

En Octubre se recorre mucho el viñedo atando las yemas largas y suprimiendo zarzillos de más.

Carpidas y ventilar el suelo al pie de las cepas. Repasar y reponer en Noviembre y Diciembre los sarmientos y podar y abonar las plantas castigadas por granizadas.

Hay que suponer que no haya que poner defensas artificiales ni espalderas nuevas al viñedo, que debe disponer estos meses y todos, de buenas defensas contra los vientos tempestuosos.

Hay que reparar continuamente los viñedos y tratar en los tipos de viñas de gran follaje como algunas especialmente de mesa, que a los racimos les dé sol, aunque no en exceso, pues se escaldan si toman medio día de sol fuerte, al ser sacados del reparo natural en que se formaban.

En Diciembre se quitan renuevos y brotes, limpiándose hoyos; se sacan pámpanos si es preciso, evitándose así orugas y crisálidas perjudiciales, pero hay que dejar hojas que cubran bien las partes de las vides que van recibiendo el sol más fuerte del medio día.

Cuidar de la llamada "apoplegía" abriendo el suelo y dando aire, cuando se desarrolla de pronto un tronco o un sarmiento excesivamente.

En la Bodega empiezan a sentirse desde Noviembre los primeros calores fuertes. Hay que tener de día cerradas puertas y ventanas y abrirlas de noche.

En Octubre se siguen rellenando y se busca la acidez volátil de cada vasija controlándose además el gusto. Cuando se inician los calores es conveniente agregar dosis de 5 gramos por hectólitro de anhidrido sulfuroso, lo que se repite en cada mes del verano, siempre dentro de los límites de la ley.

En Noviembre y Diciembre, iguales trabajos y suma limpieza y desinfección. Tiene que pensar el bodeguero que en cada residuo, suciedad, resto o deshecho que exista, hay un foco de fermentación y contaminación de sus vinos y que evitándolos se evitará no poco gasto y dolores de cabeza para la curación posible posterior, si es que el mal no adquiere un grado que puede perjudicarlos gravemente, máxime a medida que el calor va creciendo con el avance de la estación.

Trabajos de Horticultura en los meses de Octubre, Noviembre y Diciembre

En el mes de Octubre requieren los papales carpidas y aporcaduras y combatir la peronóspera con caldo bordelés (2 kilos sulfato y 2 kilos cal en 100 litros agua).

En la huerta y sin descanso, este trimestre hay que preparar, limpiar, abonar, carpir, sembrar, trasplantar y a medida que la estación de calor avanza, regar cada vez más.

Octubre es mes excelente para plantar porotos en líneas a 0.40 a todos los vientos y a máquina (se calculan 40 kilos la Hect. de semilla en este caso). Hay que aporcar y enramar tomates y porotos, ya sembrados. Conviene ir sembrando verduras cada 15 días así se dispondrá siempre de ellas.

También se sembrarán zapallitos de tronco, zapallos, sandías y melones, así como maíces dulces para choclos.

No hay que olvidar en Noviembre el despuntar los melones y zapallos ya sembrados, así como los pepinos. Si se quiere tener sandías sin semillas, entiérrese una guía cubierta de tierra. Cuando echa raíces se separa dicha guía de la planta madre y las sandías que produzca serán sin semillas.

Se trasplantarán los almácigos de coles y trasplántanse coliflores y brócolis, cosechándose los ajos. En Diciembre: riegos y escardaduras son los principales trabajos del horticultor, removiendo la tierra para que no se pierda humedad cuando la tierra se apreta alrededor de las plantitas en el cuello y a veces

conviene hacerlo a mano y no con el escardillo, para no estropear el cuello y las raicitas débiles.

En Diciembre se recogen y enristran las cebollas de cabeza, eligiéndose y aporcándose entonces las que se destinan a semillas. También hay que juntar semillas de tomates: para ello deben utilizarse tomates sanos y maduros; se exprime el jugo y luego se lava la semilla poniéndose a secar en lugar fresco y sin humedad.

Cuando los calores aumentan, suele ser conveniente poner en los cuadros carpidos, una mezcla de 2| 3 de paja picada y estiércol bien descompuesto, cuando el terreno es poroso, pues todo ello bien regado mantiene la humedad, impide que se endurezca el suelo y protege de la reverberación del sol.

En sembrados tempranos de papas se cosecha ya desde Noviembre no sólo para uso de "la casa" y si no está pronto el papal, se le dan las carpidas necesarias.

No olvidar de dar los riegos en las últimas horas de la noche y mejor aún de tardecita y a veces cubrir con paja los almácigos por el sol, si no se tiene sombra.

Pero los almácigos requieren riego al caer la noche y siempre abundante. Los enemigos del horticultor son el sol fuerte y el calor en este mes final.

Se siembran hasta el mismo Diciembre: acelgas, achicorias, albahacas, apios, nabos, berengenas, coliflores, escarolas, lechugas, maices dulces para choclos, pimientos, pepinos, puerros, remolachas, sandías, zanahorias, zapallos, zapallitos y todas las demás variedades que pueden cosecharse en el Verano y Otoño.

Este trimestre, no puede tampoco permitirse en la huerta ni en todos sus alrededores, ni una sola hormiga, pues una hormiga significa siempre una colonia y la existencia de ésta puede arrasar en pocas horas con todo el largo esfuerzo y trabajo del Horticultor.

Trabajos de Avicultura en los meses de Octubre, Noviembre y Diciembre

En Octubre suele haber frío y casi siempre de noche refresca, por lo que hay que cuidar las madres artificiales. Hasta la primera quincena de Octubre, en las chacras puede incubarse con gallinas. Si hay muchas cluecas en adelante, aislarlas primero, dar agua y verde y ponerles gallos para hacerles pasar la cluequera.

Si en Octubre hay muchos huevos y valen poco, convendría conservarlos para la época de escasez. Hay muchos procedimientos: en cal, en silicato, etc., fuera de los preparados comerciales. Una fórmula buena es: 1 kilo de silicato de sodio mezclado con 10 litros de agua ya hervida y después media caliente apenas, bien revuelto, se deja enfriar y se depositan dentro los huevos sin galladura, pero no hasta el borde del líquido sino unos ctms. más abajo, poniendo de tapa un papel impermeable. Colocar los tarros en lugar fresco y no moverlos. En Noviembre es el mes de castrar los primeros pollos que tengan 4 meses; hay que aprender primero sobre un pollo muerto y disponiendo de buenos instrumentos, después "hacer la mano" y el resultado económico será muy bueno. En Octubre pueden retirarse los gallos de los planteles, pues, ya no se incubará más y los huevos para conservar, conviene que no tengan galladura.

Ya hay que pensar en este trimestre en tener cebados para fin de año, animales que obtienen los mejores precios. Limpiar bien los gallineros y darles lechadas de cal, combatiendo los piojillos con soluciones de petróleo crudo o creolina. Mucha agua fresca y corriente y buena sombra a medida que la estación de calor avanza. Toda postura disminuye con la sed y el mal estado sanitario, especialmente si en los gallineros abundan los parásitos. Hay que lavar, desinfectar y guardar también con proligidad el material de incubación que se utilizó. Este trimestre se puede hacer un buen control de postura con nidos-trampas. Un consejo recomendable en el campo, son los gallineros transportables que permiten al mudarse de sitio, que las aves recojan la semilla caída y mantiene mejor estado de limpieza y sanidad.

No quedarse con gallinas o aves de más de dos años, salvo planteles excepcionales elegidos por mayor cantidad de postura.

En cuanto a la alimentación, que en estos meses no debe carecer sobre todo de buen verdeo, especialmente alfalfa y verduras, damos una indicación general de lo que debe consumir cada gallina, buena ponedora, siendo infinitas las mezclas que se recomiendan, pero he aquí nuestro consejo:

Ración por cada ave adulta:

Afrechillo, 40 a 50 gramos; maíz, 40 a 50 gramos; alfalfa verde, avena o trébol, etc., 35 a 40 gramos; harina de carne, 10 a 15 gramos.

Especiamente la harina de carne, es una substancia que da a



los organismos de las aves, lo que requieren para la formación de huevos. Cada ocho días hay que poner sulfato de hierro en solución de 6 gramos de sulfato por litro de agua, agregar carbón vegetal y disponer de buenos revolcaderos de arena hechos en tierra y los cuales deben mudarse y desinfectarse seguido.

Trabajos con cerdos en los meses de Octubre, Noviembre y Diciembre

Hasta fin de Octubre se puede tener parición y luego (véase Calendario de Gestación) echar los padres en la segunda quincena de Noviembre para la parición temprana de Otoño (en Marzo).

En cuanto hay calores, hay piojos. Todo productor debe tener baños y bañar los cerdos adultos y los lechones después que cumplen los 40 días (baño de agua y kerosén al 12 o|o).

Hay que disponer de alimentación verde abundante a medida que la estación avanza. Ya en diciembre se tiene que destetar (a los 3 meses) lo nacido al principio de Primavera y en este mes si se hacen servir las cerdas, se tendrá la parición en Abril. Vacúnese contra la pneumonia y la peste porcina después del destete.

Mucha sombra, verde y agua disponible cuando se va acercándose a Enero. Repetir los baños contra los piojos.

La nueva concepción de los grandes países productores de cerdos es que "cerdo limpio engorda más y engorda más ligero".

Del cuidado de los lechones y su alimentación depende mucho el éxito futuro. Al primer mes con 150 gramos de maíz quebrado por día y buen pastoreo marchan bien. Al segundo mes 300 gramos y buen pastoreo o agregar 150 gramos de afrechillo. Las cerdas además de la alfalfa precisan 4 espigas de maíz diarias, que se aumentan a 6 después. Los padres que van a trabajar pronto deben reforzar su ración con medio kilo. No hay que olvidar que viene el destete y los cuadros de alfalfa deben haber estado vacíos 3 meses antes y poseer los abrigos hechos de alambres y paja y tenerse baños para refrescar.

Hay que imitar por lo menos a los grandes criaderos argentinos que hacen bajo cubierta con sombra, baños en plena tierra cavados con pala de buey y de 1.50 de ancho, 1 metro de hondo y 7 metros de largo, con declives en ambos extremos.

El secreto es tener mcha agua y si fallan los molinos, disponer de bombas o motorcito sino se tiene un curso de agua natu-

ral. Vacúnense las nuevas lechonadas y no se mezquine el verde; a los lechones aguachados, darles cocida la ración suplementaria de cebada y afrechillo.

Trabajos de sanidad vegetal en los meses de Octubre, Noviembre y Diciembre

En Octubre se combate la peronóspera de los papales, que son hongos que atacan tallos y hojas con manchas de color obscuro y bordes blancos; se tratan con caldo bordolés al 2 o|o.

Se hacen azufrados a la vid. En Octubre contra el agusanamiento de manzanos, peras, membrillos, etc., se da arseniato de plomo y se le agrega sulfuro de carbono o caldo bordelés. Se da caldo bordelés contra la peronóspera de la vid.

Para la sarna del duraznero, dar caldo bordelés al 1 o|o igual para la del peral y el manzano.

Para el oidium del manzano polisulfuro de calcio a la Beaumé.

Los pulgones se combaten bien con extracto fluido de tabaco al 1 o|o y los rosales suelen presentar grandes invasiones. No hay que olvidar que los rosales sufren si se les da sulfato de cobre, que sólo admiten al 1|2 o|o y no es el indicado para los pulgones, cosas ambas que ignoran muchos y aplican, por ser una plaga muy común en nuestros jardines.

En Noviembre dar caldo bordelés al 1 o|o contra la sarna de los citrus, el hongo negro o fumagina de la manzana y contra todas las sarnas y oidiums.

Suele en este mes empezar al Norte de la República sobre todo a hacer destrozos el bicho moro o vaquilla, que destruye los papales, huertas, etc.

Vienen en grandes mangas que se asientan casi siempre al caer la tarde y hay que tener todo pronto y disponer de muchos brazos y pulverizadores para combatirlo.

También se pueden dar, mazclando substancias arsenicales con otras pulverulentas. Cuando se da en polvos, hacerlo por la mañana antes del rocío. No se pueden dar tratamientos arsenicales, a los vegetales que se utilizan para el consumo directamente.

La fórmula para pulverizaciones arsenicales es la siguiente: Verde de París 150 gramos (o arseniato de plomo 300 gramos y agua 100 litros); Cal viva 300 gramos; Agua 100 litros.

En Diciembre se trata con caldo bordeles la sarna de los ci-

trus. Aparecen en la huerta muchos "piojos", los cuales se combaten con una solución de extracto de tabaco al 3 o|o o agua jabonosa y kerosén.

A las vides se les da caldo bordelés al 2 o|o.

Los frutos de los manzanos, perales y otros, son atacados por el llamado gusano de la Manzana que es la oruga de una mariposa pequeña que pone en el cáliz de la flor y su huevo se desarrolla en el fruto una vez formado.

Hay que dar tratamiento con pulverizaciones arsenicales igual que las indicadas para el bicho moro o vaquilla. Para todos los pulgones es conveniente el extracto fluido de tabaco al 1 o|o. Para el "bicho quemador" que ataca al duraznero, peral, cerezo, membrillero, damasco, guindo, guayabo y plantas forestales y de adorno, gusano que es amarillento con fajas obscuras y pelos negros, se recomiendan también las sales arsenicales.

Francisco Gómez Haedo

Especies y conceptos de los Seguros de Vida

Por Fritz Hermanndorfer

Concepto de los Seguros de Vida

En la práctica del seguro se incluyen genéricamente bajo la denominación de seguros de vida todos aquellos en que el riesgo amenaza de algún modo a la vida humana.

No sólo puede consistir dicho riesgo en la pérdida de la vida, ya sobrevenga de modo violento o por su término natural, sino que también puede consistir, desde el punto de vista del asegurador, en la duración de aquéllas más allá de un cierto plazo. Por consiguiente, se puede decir, en general, que en los seguros de vida el riesgo en sentido técnico está constituído por la duración de aquélla.

Algunos ven en el seguro de vida un negocio jurídico sui generis independiente del contrato de seguro y más bien semejante a un contrato de compra-venta o de ahorro. Sin embargo, predomina la tendencia a considerarlo como un genuino contrato de seguros cuyas características son clara y evidentemente opuestas a las del contrato de ahorro, aunque tampoco pueda negarse cierto carácter ahorrador que va muy íntimamente unido al seguro de vida. Esta última nota determina a muchos a ver en el seguro de vida un negocio jurídico que pudiera llamarse mixto.

Especies de Seguros de Vida

La clasificación de ellas puede hacerse según diversos criterios; por otra parte, dejan de apreciar la enorme variedad existente en este ramo de seguros. Existen seguros de capital y seguros de renta.

a) Los seguros de capital pueden dividirse según el suceso que da lugar al vencimiento del seguro. En un grupo se incluyen los seguros en que el capital ha de pagarse a la extinción de la vida asegurada. Este es el llamado seguro de capital para caso de muerte, o más brevemente, seguro para caso de muerte. En otro grupo se incluyen los seguros cuyo pago procede cuando la persona sobre cuya vida están contratados alcanza una edad determinada. Esta forma se llama seguro capital para caso de vida. En sentido estricto se entiende por seguro sobre la vida o seguro de vida al contratado para caso de muerte. Por su contenido y por sus fines este es el seguro propiamente dicho, mientras que en el seguro para caso de vida el factor ahorrativo desempeña un papel de mucha importancia. Entre ambas especies de seguros existen las formas más diversas, que podemos resumir en los grupos siguientes:

1.—Seguro mixto o alternativo, también llamado para caso de muerte y de vida, en que el capital asegurado debe pagarse a la muerte de una persona cuya vida se asegura, o a lo más tarde, cuando haya alcanzado la edad prevista en el contrato.

2.—Seguro con plazo fijo, en el que debe pagarse el capital asegurado al expirar el término fijado en



el contrato, siendo indiferente que el asegurado viva o no en tal momento. Es de notar que el pago de las primas sólo habrá de hacerse durante la vida de dicho asegurado o, a lo sumo, hasta el día del vencimiento del capital, si el asegurado viviese en ese momento.

3.—El llamado seguro combinado para caso de muerte, en el que el pago del capital tiene lugar como en el seguro puro para caso de muerte, al sobrevenir el fallecimiento de la persona asegurada, no obstante lo cual, si ésta llegara a alcanzar una edad determinada y prevista en el contrato, el asegurador habrá de pagarle en aquel momento una parte del capital asegurado.

4.—El seguro temporal para caso de muerte, concertado exclusivamente para un determinado período de tiempo, siendo obligatorio el pago de capital solamente cuando la muerte del asegurado ocurra dentro de dicho plazo o en determinado período de tiempo a partir del mismo.

5.—Seguro diferido para caso de muerte, en el que el asegurador sólo queda obligado al pago del capital cuando la muerte del asegurado sobrevenga después de un determinado período de tiempo.

Los anteriores grupos no agotan todas las distintas combinaciones de seguros creadas en la práctica, sino únicamente se refieren a las más importantes de ellas.

b) En los seguros de renta pueden también distinguirse seguros para caso de muerte y seguros para caso de supervivencia. La especie más importante de seguro de renta, es la renta vitalicia, en la que el asegurador, contra el pago de una determinada suma hecho por una sola vez, se obliga a constituir a favor del asegurado una renta anual y uniforme, pagadera, por lo general, al fin de cada año, mientras dure la vida del rentista. La llamada renta de vejez solamente se diferencia de la renta vitalicia en que su pago no comienza hasta un determinado momento previsto en el contrato. La renta para caso de muerte reviste la forma de la llamada renta de supervivencia, en la que el pago se efectúa a partir de la muerte del asegurado y por razón de este hecho a una persona determinada, siendo su forma más conocida y más importante la renta de viudedad.

Finalmente, existen también formas en las que están combinados los seguros de capital y de renta. Por ejemplo, puede establecerse un seguro capital para que su pago tenga lugar al cumplir el asegurado una edad determinada, pero si antes de ello el asegurado queda inválido, puede estipularse previamente que desde el momento de la invalidez hasta el del vencimiento del capital perciba una renta cuyo importe esté señalado en el contrato. O puede también estipularse que si el asegurado fallece antes de alcanzar la edad prevista para el vencimiento del capital, sus herederos, en tanto perciban dicho capital al llegar aquel momento, devenguen una determinada renta.

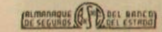
Hay otras divisiones de los seguros de vida cuya importancia, escasa en el aspecto sistemático, es, sin embargo, muy considerable en la práctica. Así ocurre, en primer término, con la división en seguros de vida con participación en los beneficios o sin ella.

Puede ocurrir también que el seguro se estipule con devolución de primas o que el seguro de capital se convierte por una suma fija o susceptible de aumento o de disminu-

ción, pudiendo ocurrir otro tanto con el seguro de renta. También se puede establecer o no que el pago del capital no se haga de no ocurrir el deceso a partir de un plazo determinado, o que no sea preciso el reconocimiento médico.

También es de importancia la forma en que el pago de la prima tiene lugar. Existen seguros en que la prima se paga por una sola vez y en otros se paga periódicamente. En este segundo caso el pago de las primas puede prolongarse hasta el fallecimiento de la persona asegurada o durar sólo un determinado espacio de tiempo.

(Extracto al texto de Fritz Hermanndorfer, estudio hecho sobre artículos publicados sobre la materia por F. Ruiz Feduchy; M. Puyol Laguna: F. H. Shaw).





Análisis científico de los problemas agrícolas

Sin la aplicación de los datos meteorológicos, no habrá desarrollo científico de la agricultura

Tres son los campos principales de investigación para resolver los problemas agrícolas: 1° análisis de las tierras; 2° desarrollo de las plantas y sus causas; 3° diagnóstico de sus enfermedades y sus remedios. Prescindo del primero. Sólo advertiré, que el análisis del suelo supone buenos conocimientos de química analítica y que es importantísimo el saber escoger las tierras para cultivos apropiados. Por hoy me limitaré a probar la tesis indicada arriba.

La agricultura y los datos meteorológicos

Las plantas y en general los vegetales, en su crecimiento hasta la madurez o su desarrollo definitivo, dependen en gran parte de la temperatura, lluvias, vientos, humedad, horas de sol, luz, etc.... La planta es "una maravillosa síntesis" de los agentes atmosféricos y tiene un lenguaje claro, preciso, convincente. Habla al agricultor y le dice: he tenido poca lluvia, los vientos han secado el suelo, las bajas temperaturas impiden el crecimiento de las raíces, la escasa luz no favorece las funciones clorofílicas, etc. Estas son las causas de mi pobre desarrollo.

Saben nuestros agricultores por qué a veces el trigo es de mala calidad? Muchos lo atribuyen a la semilla, al suelo, a los abonos. Influyen éstos; pero los ingenieros agrónomos del Canadá han probado, que lo fundamental es averiguar científicamente, cuál es la mejor época de la siembra para que la calidad del gluten sea buena.

Las propiedades físicas de las harinas dependen del gluten; no es tanto su cantidad como la calidad, la que obra favorablemente como fermento en la panificación. Qué condiciones atmosféricas se requie-

ren para conseguir una calidad superior del gluten? Con el estudio paciente de las observaciones meteorológicas los ingenieros agrónomos canadienses probaron que "en el trigo, entre la formación y madurez del grano, el intervalo debe ser corto, poco lluvioso y de altas temperaturas". El desarrollo del grano en esas condiciones será excelente. Por el contrario, si llueve mucho en ese intervalo y las temperaturas son bajas, la calidad del gluten será muy inferior. Ellos durante muchos años midieron la cantidad de lluvia y su duración; observaron las temperaturas con escrupulosidad, establecieron comparaciones sembrando en diversas épocas; en una palabra aplicaron la meteorología a la agricultura, y la conclusión fué, que la calidad del trigo depende no tanto de las tierras y semillas como de las estaciones más apropiadas para la siembra y de las condiciones atmosféricas reinantes en la época en que se forma el grano.

En esta región hay que investigar lo peculiar de la localidad.

Aquí se han hecho preciosas aplicaciones de las observaciones meteorológicas para prever el rendimiento del trigo, cebada y lino. No depende una buena cosecha tanto de la cantidad de lluvia como de la repartición o sea de su duración expresada en horas. Otra de las causas del buen rendimiento es el que las horas de sol sean muchas, en la época en que se está formando el grano. Para que la agricultura sea científica, los agrónomos y agricultores deben saber apreciar y manejar los datos de las observaciones; no contentarse con generalidades sino con medidas exactas de lluvias, su duración, temperaturas altas y bajas. Lo demás es andar por las ramas. Las ciencias experimentales son ciencias de medidas exactas. Así sucede en los fenómenos eléctricos, de radio, hifluencia de la temperatura en la asimilación y respiración de las hojas de la patata y su desarrollo; "a esto se llama estudiar la agricultura científicamente.

Las enfermedades y plagas de las plantas

He aquí otro estudio muy relacionado con los datos meteorológicos. El director del departamento de agricultura en Escocia, doctor Foister, presentó un bello estudio sobre la materia a la conferencia imperial de agricultores y meteorólogos celebrada en Londres, no hace mucho tiempo. Allí puso en claro la gran influencia, unas veces de la humedad y temperaturas, y otras de los vientos en el desarrollo de las epidemias que atacan a los vegetales. Pérdidas de millones de dólares han evitado las granjas agrícolas de los Estados Unidos, Canadá, Inglaterra, Hungría, etc., investigando a qué causa se debe el desarrollo de ciertos gusanos e insectos y cómo se puede impedir la infección. Aquellos requieren ciertas condiciones atmosféricas para la incubación y multiplicación. Así por ejemplo, una especie de sarna muy perjudicial para las frutas cítricas está íntimamente relacionada con la temperatura de una región de Alabama. Presentóse aquí la epidemia con virulencia en 1915 por las bajas temperaturas. En cambio, cuando las temperaturas son altas en la primavera, la fruta es excelente, como sucedió en 1918. Gracias a las observaciones meteorológicas los expertos ven venir y precaven algunas de las enfermedades de los árboles frutales. La incuvación está íntimamente relacionada con la humedad de la atmósfera y el calor.

La Erosión de los Suelos

por el Ing. Agr.
Eduardo SOARES NETTO

La erosión de lo ssuelos, se produce por la influencia de las aguas, los vientos y los factores climatéricos en general.

Nos ocuparemos solamente de la erosión causada por el efecto de las aguas pluviales, porque es la que a nuestro juicio, produce los más perjudiciales daños a la economía agraria del país.

EROSION CAUSADA POR LAS AGUAS PLUVIALES.—El arrastre causado por las aguas pluviales en los suelos, produce el fenómeno de rebajamiento o desgaste en la superficie de los mismos.

Con máxima intensidad se produce en los suelos agrícolas, con pronunciadas pendientes, desprovistos de vegetación o con escasas de reducido sistema radicular profundo, en los cuales el agua de las fuertes lluvias, no encontrando obstáculos a su paso, aumenta progresivamente su velocidad y caudal, atacando las fuerzas vivas los materiales componentes del suelo, produciendo de esta manera su arrastre. Naturalmente, la importancia de este fenómeno está condicionada a los siguientes factores:

1.o — Lluvias fuertes y torrenciales.
2.o — Tipo de suelos (constitución físico-mecánica).
3.o — Pendiente del suelo.
4.o — Cubierta vejetal que lo recubre.

Por la característica del arrastre la erosión puede clasificarse:

a) Erosión por manta o laminar.
b) Erosión por zanjas.

Se produce la erosión por manta o laminar, cuando el agua corre uniformemente sobre la superficie del suelo, arrastrando los materiales de una gran extensión y poca profundidad.

La erosión por zanja se produce, cuando se concentra grandes masas de agua por pendientes estrechas, produciendo arrastres profundos.

LA EROSION EN LOS SUELOS DEL PAIS. — Los perjudiciales efectos de la erosión se notan intensamente en ciertas regiones del país, sobre todo en algunas zonas agrícolas, en donde hemos podido constatar notables desmejoramientos provocados por este fenómeno. Se trata de suelos livianos, de poca cohesión física y con pendientes pronunciados, inadecuados para el removido de la capa arable y en donde no se ha tenido presente para su laboreo esa fundamental deficiencia, agravada por trabajos de arado mal realizados y cultivos inadecuados. En muchos de esos



Efectos de la "Erosión por Zanjas" (Foto tomada en un campo ubicado en Carreta Quemada, 3ª Sec. Jud. del Dpto. de San José. Este campo fué deficientemente roturado hace más de una década)

suelos ha desaparecido parte de la capa arable, produciéndose la Erosión por Manta o Laminar, o ya lo que es más visible al ojo profano, volviéndose en ambos casos, improductivos y sin valor desde el punto de vista económico.

Para esos tipos de suelos, bastaría una pendiente del 3 o|o para comprobarse los efectos del arrastre de las aguas, provocando la erosión.

Distintos organismos vinculados a la campaña, se empiezan a ocupar de este fenómeno. Ultimamente, en el seno de la Comisión N. de Fomento al Arbol, el Director del Instituto de Geología

y Perforaciones, Ingº Eduardo Terra Arocena, expuso interesantes datos sobre observaciones personales relacionadas con este problema, llamando la atención sobre la necesidad de organizar los medios de defensa para contrarrestar los efectos de la erosión de los suelos.

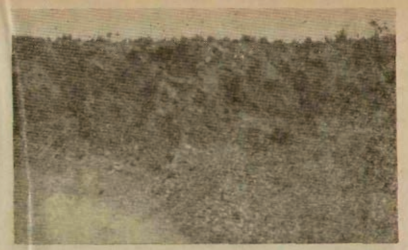
Estima el Ingº Terra Arocena, en unos 70 millones de metros cúbicos lo que se le quita al país ,de la parte mejor de suelos, como mínimum varios centenares de hectareas que anualmente se destruyen por las acciones naturales de los vientos y las aguas fundamentalmente.

Las observaciones aludidas son compartidas por todas aquellas personas que han tenido oportunidad de agudizar este problema y entendemos que ha llegado el momento de que la acción particular y la del Estado, se preocupen eficazmente, abordándolo en todos sus aspectos.



"Erosión por Zanjas" (Foto tomada sobre el mismo campo ubicado en el Dpto. de San José, pudiéndose apreciar las ramificaciones de los zanjones. Existe también, Erosión por Manta o Laminar. Pertenece a la parte del campo que fué roturado).

LA EROSION EN OTROS PAISES. — En algunos países, los gobiernos por intermedio de sus técnicos, se han abocado de lleno a este problema. Estados Unidos de Norte América ha creado una organización especializada denominada "Servicio contra la erosión del suelo" (Soil Erosion Service) dependiente del Ministerio de Agricultura, que solamente en el ejercicio 1935 había invertido 27.500.000 dólares en el desarrollo de un vasto plan de trabajo.



Profunda barranca causada por la "Erosión por zanjas" (Foto tomada en el mismo campo del Dpto. de San José)

El resultado de esta organización se condensó en la recuperación de 800.000 hectáreas y el retorno de 20,000 agricultores a la explotación de tierras que se consideraban improductivas.

Para dar idea de la importancia de los aludidos servicios, basta citar el dato consignado en la estadística de aquel país, que calculaba aproximadamente en 218.232.040.42 dólares las pérdidas anuales que se producen por efecto de la erosión y en 5.000.000 las hectáreas de tierras primitivamente cultivadas y abandonadas luego para el aprovechamiento agrícola.

En la República Argentina, los técnicos del Ministerio de Agricultura han llamado la tención sore la magnitud de los desastres que se están produciendo en el territorio de las Misiones, en particular, y en menor proporción en el noreste de Entre Ríos y este de Corrientes.

Desde el año 1931 la Estación Experimental de Loreto (Santa Ana, Misiones, R. A.) está desarrollando un plan experimental sobre erosión para poder aconsejar a los agricultores las medidas tendientes a evitar o por lo menos disminuir los efectos causados por dicho fenómeno.

DEFENSA CONTRA LA EROSION.—Los medios de defensa pueden circunscribirse:

a) Evitar la erosión en los suelos propensos a ella.

b) Defensa y recuperación de suelos.

En los suelos sueltos, arenosos, llamados livianos, de poca cohesión y casi sin humus, con pendientes pronunciadas, debe descartarse la labranza y en caso de realizarla, debe ser para mejorarlos, consolidando su cubierta vejetal con especies de buen sistema radicular y que aporten elementos orgánicos. Recomiéndase en estos casos y sobre todo para suelos algo calizos, las leguminosas (tréboles, vicias, etc.)



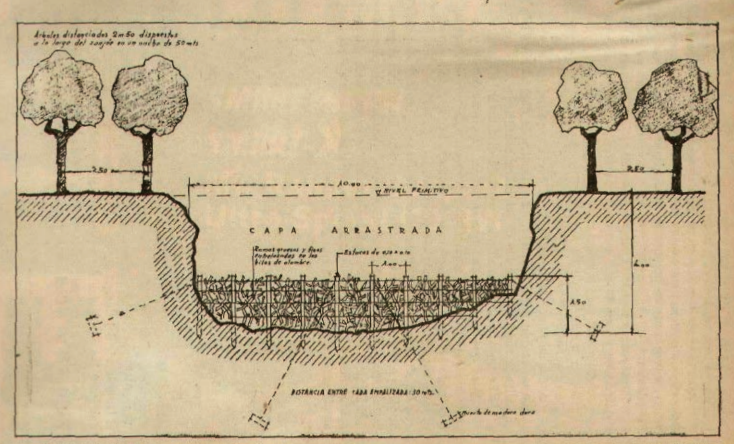
Consecuencias de la "Erosión por Zanjas". (Foto tomada en el mismo campo del Dpto. de San José

Estos suelos conviene dedicarlos a la ganadería, pero tomando la precaución de no recargarlos de haciendas.

En los suelos que por su constitución se presten para la agricultura general, pero algo "livianos" y con declives, debe tomarse la precaución de no ararlos en el sentido de la pendiente, lo mismo que los cultivos sembrados en hileras. De esta manera el agua de laslluvias, beneficiará el suelo, evitando el rápido escurrimiento, estancándose y repartiéndose uniformemente en toda la superficie, evitando o atenuando eficazmente los efectos de la erosión.

El problema se presenta grave cuando deba abocarse a la defensa de los suelos atacados por la erosión, por los sacrificios económicos a invertirse. Entendemos contribuir modestamente a su solución exponiendo los medios prácticos más aconsejables y menos gravosos para ejecutarlos.

En los suelos donde se constata la Erosión por Zanja o por



Corte trasversal de un zanjón ,mostrando la disposición de las empalizadas rústicas y fijación de barrancas con árboles

Manta o Laminar, debe empezarse por la defensa contra la primera para luego dedicarse a la última.

Para la organización y ejecución de estos trabajos se necesita constancia y no desanimarse ante los primeros fracasos, pues, existen en mayor o menor proporción, de acuerdo a la importancia de los mismos.

Para contrarrestar la Erosión por Zanja es aconsejable la construcción de empalizadas rústicas construídas con el material que se encuentre más a mano y arbolizar las barrancas a fin de fijarlas en un ancho de 30 a 50 metros, según la importancia de los zanjones.

A fin de mejor ilustrar véase el corte esquemático trasversal de un zanjón en la pág. 113, que muestra la disposición de la empalizada rústica y fijación de barranca con árboles.

El objeto de las empalizadas es el de disminuir la fuerza de las aguas que se precipitan por la zanja, "amanzándolas" y decantando los detrictus arrastrados, formando pequeños bancos, que luego se fijarán con estacas de álamos, sauces, etc., a medida que vayan aumentando de volumen.

La eficacia de estas obras debe calcularse en un largo espacio de tiempo, según la importancia de la erosión. En términos generales y con criterio prudencial, debe admitirse para un plano de lucha calculado en cinco años, los siguientes porcentajes aproximados de reposición de empalizadas, debido al arrastre de las aguas en las prescipitaciones torrenciales:

1.er año	30 %
2.o "	20 "
3.er "	10 "
4.o "	5 "
5.o "	2 "

Para la reduperación de los suelos desaparecidos por la Erosión por Manta o Laminar, debe buscarse la solución en el árbol, eligiendo especies que favorezcan la incorporación al suelo de buen "mantillo" que con el proceso microrgánico de la capa vegetal y el transcurrir del tiempo provocará la formación de humus, el cual unificará las partículas del suelo, consolidándolo.

Las esencias recomendables son las formadas por las recinosas y algunas de las variedades de acacias, debido a la utilización del

desprendimiento de asículas, hojas y demás despojos vegetales que incorporan al suelo elementos orgánicos.

En toda cultura forestal es prudente calcular porcentajes de pérdidas y como para el caso, también debe estimarse, — en términos generales, — un espacio de tiempo no menor de un quinquenio la arbolización, se establecen los siguientes porcentajes de pérdidas en árboles.

1.er año	30 %
2.o "	25 "
3.er "	15 "
4.o "	15 "
5.o "	10 "

La erosión de los suelos aumenta progresivamente en el país. Consideramos que será obra patriótica ocuparse seriamente de este problema en donde toda iniciativa particular y la del Estado, deben aunar esfuerzos para detener y recuperar riquezas representadas por la desaparición de suelos productivos.

Ing. Agr. E. Soares Netto.

El

Seguro de Vida

es moral y saludable

No faltan personas, aún sensatas, que afirman muy seriamente que el seguro de vida trae desgracia, porque es, según dicen, una falta de fe hacia la providencia.

Adiós, pues, el proverbio: "Ayúdate, que Dios te ayudará", y viva el fatalismo!, porque esos piadosos escrúpulos no significan otra cosa.

No preguntéis a estos extraños lógicos por qué anomalía ellos se creen permitido asegurar sus casas y sus cosechas contra incendios y llamar a los bomberos en socorro de la providencia cuando el fuego los amenaza. Ellos os responderán que es muy distinto.

¿Por qué? Porque... no hay para contestar a esto.

Pero, ¿para qué refutar un sofisma que sus autores desmienten por sus actos?

Porque digáis lo que digáis, practicáis constantemente el seguro de vida.

Trabajáis para dar a vuestros hijos el pan de cada día: seguro contra el hambre; los cubrís con vestidos cálidos: previsión contra el frío; al menor síntoma de enfermedad que despierta vuestra solicitud, llamáis al médico y les prodigáis los remedios que prescribe: seguro contra la enfermedad; hacéis sacrificios, algunas veces muy onerosos, para darles una educación sólida: seguro contra la ignorancia y contra las enfermedades morales que ella engendra; en fin, os aplicáis a realizar economías, a aumentar vuestro patrimonio, hipotecáis el presente en provecho del porvenir de los vuestros: seguro contra la miseria y falta de fe hacia la providencia.

Sed, pues, consecuentes con vosotros mismos, y si el seguro es una blasfemia en acción, cruzad los brazos a la manera de los fakires, porque vuestras manos no tienen más nada que hacer, y entregad a la providencia, que da alimentos a los pajarillos, el cuidado de nutrir, alojar, de vestir, de medicinar a vuestros hijos y de enseñarles a leer.

Pero, si el trabajo es la ley de la humanidad, si la previsión es una virtud, ¿en qué seríais criticables por prever que un día habéis de morir?

¡A menos que no tengáis la pretensión de ser inmortales

Y si prevéis que es posible que no os quede más que un tiempo de vida, ¡cómo sería impío e inmoral conjurar, para los seres cuya tutela os ha dado la providencia, las consecuencias funestas de vuestra deserción forzada!

"El seguro de vida trae desgracia". Son principalmente las mujeres las que propagan este insostenible prejuicio, y nosotros vemos muy amenudo que el seguro de vida les inspira una aversión supersticiosa o roza en ellas sentimientos de delicadeza exajerada e irreflexiva.

Muchas de ellas, estoy convencido, aceptarían valientementete la miseria más bien que una infracción a esta prevención.

¿Son malas esposas o malas madres las que se obstinan en una teoría cuyas consecuencias pueden comprometer tan gravemente el porvenir de sus hijos? No, indudablemente; pero ellas juzgan por impresiones erróneas, condenan sin conocimiento de causa.

Yo me dirijo a las madres verdaderamente dignas de ese nombre, y apelo de esta funesta repugnancia a su corazón y a su razón.

Si el seguro trajera desgracia no tendríais necesidad de combatirlo, porque las compañías que practican esta especialidad ganarían cerrando sus puertas, ya que la muerte prematura de un asegurado es un siniestro para ellas, como el incendio de una casa.

La experiencia prueba, contrariamente, que el seguro de vida, lejos de traer desgracia, favorece a menudo la longevidad del padre de familia, al que arma, frente a la enfermedad, de una seguridad moral favorable a la cura.

Preguntad a los médicos si el seguro de vida trae desgracia, y ellos os responderán que entre dos hombres de la misma edad y del mismo temperamento, afligidos en igual grado por la misma enfermedad, tiene diez veces más probabilidad de salvar el que ha proveído a las necesidades de su familia, que el imprudente cuya agonía es turbada por la idea de la miseria que amenaza a la suya; porque para éste último, el remordimiento del deber no cumplido es una cruel agravación del peligro y el sufrimiento.

Si el mal no tiene remedio, si ambos deben sucumbir, uno se

extinguirá apaciblemente, tranquilo sobre el porvenir de los suyos; el otro expirará en medio de las más vivas torturas morales, pensando que por su falta, él lleva consigo a la tumba el bienestar de los que le son queridos.

Es permitido a la esposa privada de la maternidad, envolverse en un sentimiento exagerado y ceder a las inspiraciones de un terror supersticioso. Su personalidad sola está en juego, su imprudente abnegación es noble y respetable.

Si ella prohibe a su marido la satisfacción de garantirla contra los riesgos de la pobreza que aparejaría para ella la viudez, nosotros no tenemos nada que objetar, si no es que se puede ser esposa leal, afectuosa y desinteresada sin llevar la solidaridad conyugal tan lejos como las viudas de Malabar.

Pero esta abnegación que la esposa puede permitirse en lo que es a ella referente, está prohibida a la madre.

Esta falta al más imperioso de sus deberes haciendo desistir al marido del seguro, que sería la única salvaguardia de la familia tal vez; ella falta aún descuidando de sugerirle la idea, en el caso de que a él no se le ocurra.

Viene la ruina por su capricho y su imprevisión, y si la generosidad de sus hijos le evita reproches, aún tácitos, le quedará una cuenta dolorosa que arreglar con un juez más severo, su conciencia.

Tomemos en cuenta otra objeción que se produce frecuentemente: "¿Para qué asegurarme?", dicen muchos: "yo tengo parientes ricos, cuya herencia vendrá tarde o temprano a manos de mis hijos". ¿Es prudente, y sobre todo honrado, hacer entrar en sus cálculos la muerte de los otros, cuando, por un sentimiento de secreta pusilanimidad o de egoísmo, uno se aplica a excluír la idea de la suya? Y, por otra parte, esos parientes tendrán la delicadeza de morir en el momento preciso en que su herencia sea necesaria?

¿Y quién os dice que la duración de su existencia no dejará a vuestra hija huérfana, tiempo para sucumbir a las peligrosas exhortaciones de esta mala consejera que es la miseria?

Considerar el porvenir de los suyos, y su honor tal vez, como suficientemente garantidos por la perspectiva de muerte de sus parientes, cuando no se ha tenido la valentía de asegurarse sobre su propia vida, he aquí, y no os disgustéis, la verdadera inmoralidad.

Cultive Girasol

La Comisión Nacional Pro-Fomento de Cultivos Industriales, le asegura un precio mínimo de $ 6.00 los cien kilos. Solicite datos al Agrónomo Regional o a las Oficinas de esta Comisión.

CLIMA.—Nuestro clima es completamente apto para este cultivo.

SUELO.—Prefiere las tierras fértiles, de buena calidad, pero produce bien en cualquier tierra siempre que no sean excesivamente húmedas o excesivamente arenosas. Toda tierra que produce bien maíz, produce bien girasol.

PREPARACION DEL SUELO.—Dos aradas y dos rastreadas cruzadas, dadas con la debida anticipación a la época de la siembra dejan el suelo en buenas condiciones para recibir la semilla.

EPOCA DE SIEMBRA.—Puede empezar a sembrarse en Setiembre, escalonando las siembras hasta fines de Diciembre. En general, las siembras tempranas son las que arrojan mejores rendimientos. Las siembras tardías de fines de Diciembre generalmente producen cosechas poco inferiores a las tempranas y normales; llegando a igualarlas en años favorables; es este uno de los cultivos que mejor se defienden ante una sequía prolongada.

CANTIDAD DE SEMILLA A EMPLEARSE.—Son suficientes 6 a 7 kgr. por hectárea.

METODO DE SIEMBRA.—Se siembra en líneas con el arado o con máquina. Cuando se siembra con el arrado se dejan dos surcos por medio y cada casilla a cincuenta centímetros en el surco. En cada casilla se colocan dos o tres semillas, haciendo el aclareo necesario después que las plantitas tengan 30 centímetros de alto, más o menos. Cuando se siembra a máquina se regula de modo que siembre unos 7 kilogramos por hectárea.

CUIDADO DE CULTIVOS.—No se requiere cuidados extraordinarios; lo esencial es mantener el cultivo libre de mezclas, trabajo que puede realizarse fácilmente con la carpidora si se ha hecho bien la siembra. Es muy necesario también aporcar.

COSECHA.—La cosecha se inicia cuando las flores, con el grano ya maduro se inclinan hacia el suelo. Cuando se trata de pequeñas chacras se cosechan las flores (alcachofas) cortándolas con un machete y llevándolas a una cancha cerca del galpón para poder entrarlas en caso de lluvia. Cuando la chacra tiene una extensión regular lo más práctico es cortar la alcachofa o flor y clavarla con la semilla para abajo en su propio tallo, con lo que queda a cubierto de las lluvias y de los pájaros, terminando así su maduración. A los 15-20 días se recogen con un carro, rodeando la huerta, y se desgranan de inmediato.

Este sistema puede garantizarse cuando los pájaros no constituyen una plaga grande en la zona, pues en ese caso los estragos se sentirán igualmente, debiendo aconsejarse entonces, entrar los capítulos a galpón, eligiéndose para esta operación un día bien seco, y no amontonarlos, sino extenderlos de manera de evitar las fermentaciones que fácilmente se producen, con la consiguiente pérdida de parte de la cosecha.

DESGRANE.—El desgrane se hace muy fácilmente cuando el capítulo está bien seco. Puede hacerse frotando dos capítulos entre sí; golpeándolos dentro de un cajón o barrica; frotándolos contra un tejido de alambre bien tenso o frotándolos con una palmeta de hierro con diente, que se adapta a la mano. También puede utilizarse la desgranadora de maíz, quitándole la tapa superior y de los costados. Luego se procede a aventarlo, eliminando también los pedazos de flor o tierra que pudieran tener y estando el grano bien seco, de manera que no haya peligro de que "se arda", se procede a embolsarlo. Regulando convenientemente la velocidad del cilindro y ventiladores pueden utilizarse las trilladoras comunes de trigo. Puede considerarse como regular un rendimiento de 1.000 kgs. por hectárea.

Algunas de las enfermedades más comunes de los animales domésticos

---

Se enumeran, a continuación, las enfermedades que tienen más importancia, ya sea por el peligro para la salud humana o por los perjuicios económicos que causan, en los animales domésticos.

Al final figuran algunas indicaciones sobre la forma de dar los medicamentos a las distintas clases de animales.

Enfermedades comunes a varias clases de animales

FIEBRE AFTOSA. — Esta enfermedad es muy común en algunos años.

En nuestro país ataca casi siempre a los vacunos, pero en algunos años también ataca mucho a las ovejas y cerdos.

En los vacunos la enfermedad se conoce al principio porque los animales tienen mucha baba en la boca y no comen o comen poco en el campo. Después aparecen manqueras y rengueras.

Examinando la boca al principio se notan ampollas en la lengua y en el interior de los labios, que se rompen, dejando en su lugar una "llaga". Estas ampollas o llagas se ven también en las manos o patas, sobre todo entre las dos pezuñas.

Los lanares sufren más de las pezuñas que de la boca, por eso es más difícil conocer la enfermedad.

Hay que examinar muchos lanares para encontrar algunos con "llagas en la boca. Puede confundirse con la "manquera de las ovejas"; pero se puede diferenciar porque la aftosa aparece más de repente en la majada y ataca a la vez muchos animales. Además se ven las llagas en las pezuñas y a veces en la boca.

TRATAMIENTO. — Para el tratamiento de la aftosa, hay que desconfiar siempre de los "específicos secretos". Lo mejor es poner los animales en buenas condiciones: lugar seco, porque la humedad del suelo favorece las manqueras; a los animales de pre

cio conviene ponerles cama, darles a comer pasto verde, mejor, cortado, cuando están muy atacados de la boca.

Para apurar la curación de las llagas de la boca se les puede lavar ésta con agua, vinagre y sal. Para curar las manqueras, lo primero es ponerlos en un lugar seco, evitando la humedad y sobre todo el barro; para apurar la curación y evitar complicaciones, se pueden bañar las patas, hasta arriba de las pezuñas, con una solución de sulfato de cobre. (Sulfato de cobre 50 gramos; agua un litro).

CARBUNCLO COMUN — ENFERMEDAD DE LA PAJARILLA

Esta enfermedad es muy común en nuestro país. Ataca más a menudo a los vacunos y lanares, pero también a los caballos y cerdos. En general los vacunos y lanares se encuentran muertos en el campo sin haberse notado enfermos. Este es un dato muy importante para pensar en el **carbunclo**. Los animales se hinchan mucho casi en seguida de muertos, sobre todo en verano, encontrándose con las cuatro patas duras y separadas; arrojan sangre por el ano y espuma sanguinolenta por las narices. Si se abre un animal muerto de **carbunclo**, sale sangre negra, que no cuaja bien la pajarilla está muy grande y blanda. Los caballos pueden tomar el carbunclo en el campo, pero también son atacados de esa enfermedad cuando se les cargan cueros frescos de animales muertos de carbunclo y por el uso de arreos rústicos hechos con cueros carbunclosos. En los caballos enfermos se suelen notar hinchazones (edemas), que pinchándolas dejan salir un líquido amarillo o rosado. Estas hinchazones se extienden hasta por debajo del vientre.

Los cerdos toman el carbunclo casi siempre comiendo osamentas de animales carbunclosos; por eso toman el carbunclo en la garganta, que se les hincha mucho y los obliga a andar con el pescuezo extendido (garrotillo). Los perros pueden tomar el **carbunclo**, pero muy raramente comiendo cadáveres carbunclosos.

El **carbunclo** se contagia al hombre, dando la enfermedad que se conoce con el nombre de "Grano malo". Generalmente el hombre toma el carbunclo "cuereando" los animales muertos de carbunclo. Es más peligroso cuando hace poco que ha muerto. El hombre puede tomar también el "carbunclo interno", que siempre es mortal, cuando come carne **carbunclosa** que no está bien cocida o cuando ha cuereado un animal carbuncloso y no se ha lavado bien las manos.

TRATAMIENTO Y MODO DE EVITARLO

El **carbunclo** es casi siempre mortal en los animales. Para evitar la enfermedad hay que vacunar los animales. Para esto pueden dirigirse a un veterinario o a la Dirección de Policía Sanitaria de los Animales, quien les dará instrucciones. Cuando se tiene sospechas de la muerte de animales por carbunclo, lo mejor es avisar a la Inspección Veterinaria del Departamento, o mandar a la misma un hueso largo, envuelto en varios papeles o cartón, evitando que la sangre aparezca afuera del envoltorio.

En el hombre el **carbunclo** empieza por una hinchazón que aumenta rápidamente a veces; lo más a menudo se nota al principio una o más ampollas oscuras y después costras rodeadas de una hinchazón (edema) que avanza rápidamente. Generalmente se ven en los brazos o en la cara; a veces en las piernas, en el pecho, etc. Lo mejor es ver médico en seguida.

Enfermedades especiales de los vacunos

ENFERMEDADES CONTAGIOSAS

MALA PARICION. — ABORTO CONTAGIOSO

La mala parición o aborto de las vacas puede producirse por muchas causas; pero hay una clase de aborto que tiene mucha importancia, porque se contagia de un animal a otro. Este aborto se conoce técnicamente con el nombre de **aborto epizoótico.**

Las vacas abortan en general del quinto al octavo mes de preñez. Los animales se contagian por las aguas, la par y el feto, que caen al campo y desparraman así los microbios sobre el pasto.

Las vacas que comen este pasto toman la enfermedad. Los toros pueden también contagiar la enfermedad, cuando saltan primero una vaca enferma y después una vaca sana; pero esto tiene mucho menos importancia.

La enfermedad es incurble, pero no mata las madres; produce, sin embargo, muchos perjuicios, porque malogra gran parte de la parición. Después del primer aborto las vacas siguen abortando dos, tres o cuatro años más, después algunas vuelven a hacer el parto normal; pero muchas no dan más cría.

Fuera de la "mala parición" o aborto los animales no presen

tan nada que haga sospechar la enfermedad; cuando en un rodeo se producen abortos frecuentemente, hay razones para sospechar que los animales padecen de aborto contagioso.

Para asegurarse, el mejor medio es mandar analizar la sangre de las vacas o pedir a la Policía Sanitaria de los Animales que haga la investigación. Este servicio es gratuito.

La enfermedad es muy común en los grandes lecheros y en las cabañas.

Se puede mejorar algo la parición vacunando el ganado; pero lo mejor es precaverse de la enfermedad. Para esto no hay que entrar ninguna vaca al establecimiento sin hacerla antes examinar y dentro del establecimiento hay que vigilar los abortos, quemando las membranas y fetos y separando para un potrero especial las vacas malparidas. Mejor sería aún, dirigirse a la Policía Sanitaria, pidiendo el análisis de la sangre de todas las vacas que resulten enfermas. Este servicio también es gratuito.

MANQUERA DE LOS TERNEROS — MANCHA O CARBUNCLO SINTOMATICO

Esta enfermedad se conoce en nuestro país sobre todo en los vacunos jóvenes: terneros de 6 meses a 1 año y 1|2 de edad; sin embargo puede aparecer en animales más viejos, pero es más rara. Es una enfermedad contagiosa y casi siempre mortal.

Se conoce porque aparecen uno o más tumores en el anca, muslos, lomo, pescuezo, paletas, etc.; estos tumores cuando se les golpea dan un sonido como si tuvieran aire, y si se cortan apare-

cen en parte huecos, lleno de gases y las carnes oscuras. A veces no se ven los tumores porque están muy profundos, en general los animales andan rengos o mancos y mueren en pocas horas, o a lo más en uno o dos días.

MODO DE EVITAR LA ENFERMEDAD

Todo animal que muere deberá ser quemado. Deberá vacunarse todos los animales vacunos de cinco meses a 2 o 3 años de edad, con la vacuna contra la **mancha o carbunclo sintomático.** Estas vacunas son muy eficaces.

TRISTEZA O FIEBRE DE GARRAPATA

Esta enfermedad es producida por la garrapata, que inyecta en la sangre de los animales un parásito muy pequeño que destruye los glóbulos rojos.

En los terneros la enfermedad es benigna, casi nunca mata; en cambio, es muy grave en los animales de más de un año y medio de edad. Los animales enfermos están muy tristes, con las orejas gachas, a veces orinan color sangre (esto es muy importante), están varios días enfermos; examinando la piel se notan garrapatas chicas y grandes, la mayoría no bien desarrolladas. La enfermedad es tanto más grave cuando más edad tienen los animales. Cuando se abre un animal, parece un animal sangrado: carne clara, la sangre también clara; la vejiga de la hiel está muy llena y la hiel es muy espesa; la pajarilla está siempre muy grande, como en el **carbunclo**; la vejiga frecuentemente contiene orina de color vino.

TRATAMIENTO Y MODO DE EVITARLO

La enfermedad, como ya lo hemos dicho, es tanto más grave cuanta más edad tiene el animal. Hay que darles un buen purgante de sufato de soda (véase más adelante) y darles a comer solamente pasto verde. Si los animales enfermos son de valor, llamar al veterinario para intentar el tratamiento por Tripanblau.

Cuando se trata de muchos animales, enseguida que aparezcan los primeros casos de enfermedad hay que dar a todos los animales un baño garrapaticida.

Para precaverse de la enfermedad habrá que cuidar de no



introducir al campo animales con garrapatas: hay que desconfiar siempre de los ganados comprados en ferias, o que van a feria y vuelven al campo por no haberse vendido. El peligro de la garrapata es mayor en el verano y principio de otoño.

EMPEINE O TIÑA

Esta enfermedad es muy conocida. Sobre todo muy frecuentemente en los terneros de tambos. Es contagiosa.

Aislar los animales enfermos si están en establos, desinfectar bien éstos; desinfectar también los cepillos, rasquetas, arneses, que hayan estado en contacto con el animal enfermo.

Raspar las placas de las tiñas y cortar los pelos de alrededor. Lavar las placas con agua jabonosa tibia y luego hacer aplicaciones con tintura de yodo, o sino, petróleo.

Se puede emplear también tintura de yodo y glicerina mezcladas en partes iguales.

Otras enfermedades de los vacunos

VERRUGAS

Son tumores (papilomas) que se desarrollan en la cabeza, alrededor de los ojos, en lasorejas; invaden los costados del pescuezo y cuando el número de verrugas aumenta, pueden juntarse formando tumores grandes.

Es una enfermedad contagiosa entre los animales y puede serlo también para el hombre.

Cortarlas con un cuchillo bien afilado o tijeras, y con un fierro bien caliente quemar el lugar para parar la salida de sangre. Si el lugar del corte es muy ancho y queda una llaga, lavar con una solución de creolina bien floja y después polvorear las partes vivas con una mezcla en partes iguales de:

Acido bórico en polvo, Alumbre calcinado, Tanino en polvo.

DIARREA PERSISTENTE EN LOS VACUNOS

Darles primero a los vacunos:

500 gramos de sulfato de soda en 1 litro de agua, y luego durante 10 días:

Alcanfor en polvo 15 gramos.

Asafétida en polvo 15 gramos.

Dar este remedio día por medio. Se pueden mezclar estos polvos con un puñado de afrecho mojado, o sino mezclarlos bien con medio litro de agua y una clara de huevo batida en una botella, y hacerlos tomar a la fuerza.

Para los terneros con diarrea, darles 80 gramos de sulfato de soda y la mitad de las cantidades de los polvos.

INDIGESTION

Esta enfermedad puede ser producida por una sobrecarga de comida o por mala calidad de los alimentos. A veces la panza está recargada de comida porque el animal ha comido exageradamente o porque el aparato digestivo no funciona bien: entonces se habla de "empastamiento". Otras veces el vientre está muy hinchado por gases, sobre todo se nota muy bien del lado izquierdo; golpeando suavemente con la mano en "el vacío" suena a hueco, entonces se habla de "meteorismo". El meteorismo es producido generalmente por la ingestión de pastos muy tiernos y ricos en agua, sobre todo cuando los animales no están muy acostumbrados al pasto verde y comen abundantemente; influye también la clase de pastos, son más dañinos los tréboles, sobre todo el encarnado.

Los anmiales con indigestión por sobrecarga de comida, están tristes, no comen, mueven las patas tratando de golpearse el vientre con ellas, no rumian.

En la indigestión gaseosa, que también se llama "Timpanismo" o "Meteorismo", el vientre está hinchado y hasta sobresale de las costillas del costado izquierdo; golpeando con las manos esa parte, suena a hueco; cuando es muy fuerte los animales apenas pueden respirar, están fatigados.

Tratamiento.—En la indigestión por sobrecarga de comida, se harán masajes del lado izquierdo del vientre, las dos manos se apoyarán haciendo presión sobre el vientre, desde arriba, cerca del lomo, entre las costillas y el cuadril, bajando en dirección hacia abajo y adelante; se repetirá esta operación varias veces en el día, de 5 a 10 minutos cada vez; además se dará un buen purgante de sulfato de soda (véase más adelante). En la indigestión gaseosa se harán también los mismos masajes con fuerte presión, tratando de que los animales eructen; además se darán tisanas tibias de anís o manzanilla. En la indigestión gaseosa,

cuando es muy intensa hay que andar rápido; si con estos medios no se consigue que los animales eructen o expelan gases por el ano, hay que llamar al veterinario para hacer la punción del rumen, y en casos de mucha urgencia la podrá hacer otra persona, en la siguiente forma: mejor es usar el aparato especial que se llama "trocar", pero si no se dispone de él se puede usar un pequeño cuchillo de hoja angosta; a unos 5 centímetros de la punta se le hace una envoltura gruesa y firme con trapo y cordón, se lava bien con agua hirviendo o con creolina al 3 o|o caliente. La punción se hace del lado izquierdo en "el vacío", se lava bien la piel con agua y jabón y se moja con creolina al 3 o|o después se pone el cuchillo apoyando la punta sobre la piel, en un punto a igual distancia de las costillas, línea baja del lomo y punta del cuadril se le da una dirección hacia dentro, un poco hacia adelante, y abajo; sosteniéndolo con la mano izquierda se le da un fuerte golpe con la mano derecha, tratando de una sola vez perforar la pared del vientre y el panzón; hay que cuidar de que el aire (los gases) salga lentamente.

En la indigestión, después que los animales han mejorado, hay que ponerlos a media dieta por unos días.

INFLAMACION DE LA UBRE — MAMITIS

La inflamación de la ubre de las vacas puede ser debida a muchas causas; la aftosa suele dar inflamaciones con frecuencia; los golpes fuertes o heridas en la ubre pueden también ocasionarla. Pero hay una forma de inflación de la ubre que tiene mucha importancia, porque es contagiosa.

La inflamación se reconoce porque la ubre se vuelve dolorosa a la palpación, la inflamación puede tomar toda la ubre o solamente una parte. Cuando la inflamación ha tomado el interior de la glándula, la leche sale alterada, acuosa, a veces con grumos. La matitis contagiosa se reconoce porque la leche siempre sale alterada y examinando la ubre se encuentran nudosidades dolorosas.

Tratamiento—No hay que dejar mamar al ternero. Se aplicarán fomentos calientes, con bolsas mojadas, dos o más veces al día unos 15 minutos cada vez. Sobre todo si hay heridas o llagas en la piel de la ubre, es conveniente agregar una cucharada de creolina por cada litro de agua que se use para los fomentos.

Es conveniente ordeñar por lo menos dos veces en el día, y cuando la leche sale con grumos hay que ordeñarla más a menudo, pero con suavidad. Si en la misma vaca hay algún cuarto de ubre sano, hay que ordeñar primero lo sano y después los enfermos. Después de ordeñar la ubre enferma se debe lavar bien las manos con agua y jabón y enjuagarse con agua de creolina tibia, para no contagiar las otras vacas.

Algunas enfermedades de los caballos

COLICOS

Este nombre se da a varias enfermedades del caballo, en que el animal da señales de mucho sufrimiento. Al principio no come, está inquieto, cambia de lugar a menudo, golpea con las manos en el suelo; cuando los dolores son muy fuertes se acuesta, se levanta, se revuelca bruscamente. A veces toman posiciones muy características; unas veces están como sentados, otras están parados con las manos bien separadas de las patas (extendidas), todas estas posturas las toman para aliviar el dolor.

El cólico puede ser debido a una sobrecarga de alimentos en el estómago; a acumulación de materias fecales en el intestino; a "anudamiento" del intestino o falta de funcionamiento del mismo; a la formación de muchos gases.

Es difícil indicar un tratamiento general para todas las clases de cólicos del caballo, porque los medicamentos que hacen bien para una clase pueden hacer mal para otros.

Así que hacemos algunas indicaciones generales. En primer lugar hay que evitar que los animales se revuelquen, porque esto agrava la enfermedad; para esto lo mejor es hacerlos caminar despacio, entre dos personas: una lo lleva del cabestro y otra va atrás, para obligarlo a pararse cuando el animal quiera acostarse. Si es un día de fuertes calores habrá que tenerlos a la sombra y darles baños fríos a chorros o con bolsas mojadas; si es un día frío, abrigarlos bien y ponerles bolsas empapadas en agua bastante caliente, poniendo arriba de ellas una manta para mantener el calor; estas bolsas hay que mantenerlas siempre calientes. Se puede dar a beber tisanas tibias de anís, manzanilla, con café fuerte. Cuando estas cosas no dan resultado, hay que llamar al veterinario, quien hará las indicaciones, según el caso.

5

MOQUILLO O PAPERA DE LOS CABALLOS

Es una enfermedad contagiosa, que ataca sobre todo a los animales nuevos, aunque puede haber casos en caballos de bastante edad. Empieza con fiebre alta y con catarros de las narices, después aparecen hinchazones debajo de la quijada, a veces a los costados de la cara.

Estas hinchazones son producidas por la inflamación de los "ganglios linfáticos" y son características de la enfermedad. Después la secreción de las narices se hace más espesa (purulenta), las hinchazones aumentan y se ablandan por la formación de pus en el interior. Los animales sufren mucho y pueden producirse complicaciones graves.

Tratamiento.—Hay que darles a comer pasto verde o alimentos líquidos (lechada de avena). Si los animales son de mérito, conviene resguardarlos de la intemperie, para evitar complicaciones. Las hinchazones serán tratadas con fomentos calientes, varias veces al día, para apurar la maduración; cuando se noten bien blandas se pueden abrir con un cortaplumas o cuchillo chico, lavados con agua hirviendo; así se dará salida al pus y los animales mejorarán más rápidamente. Después de abiertas, se lavarán con agua de creolina tibia (una cucharada de creolina en un litro de agua). Como la enfermedad es contagiosa, es útil desinfectar bien con agua de creolina el piso y paredes del box o galpón.

CLAVADURAS EN EL CASCO

Con un cuchillo o mejor con un desvasador, sacar la suela del casco, alrededor de la herida, para dar fácil salida al pus; se pone después una mecha de algodón mojada en tintura de yodo; después envolver todo el casco con un paño limpio, para evitar la entrada de tierra; se coloca el animal en un lugar secò. Si la pata se hinchara será conveniente darle baños calientes con agua de creolina, varias veces al da,í usando un balde u otro recipiente cómodo.

Cuando la clavadura ha sido profunda, sobre todo en animale sde mérito, será conveniente darle una inyección de suero antitetánico, para evitar el tétano, enfermedad que casi siempre es mortal y es producida por la entrada de tierra o estiércol en las heridas.

Algunas enfermedades de los lanares

LA LOMBRIZ

Esta enfermedad es muy común en nuestro país, especialmente en los años muy lluviosos. En general se piensa que sólo se debe a que los animales tienen muchas lombrices en el cuajo e intestino. Pero en realidad intervienen varias causas, entre ellas, además de las lombrices, las malas condiciones de vida de los lanares en los años lluviosos. Es más común en los campos bajos que en los altos.

Las lluvias frecuentes y pasturas abundantes facilitan el desarrollo y abundancia de parásitos, tanto de la lombriz como del saguaypé y otros; pero los lanares sufren también de los pastos muy ricos en agua.

Los animales empiezan a enflaquecer y la sangre se hace muy acuosa y como consecuencia aparecen hinchazones (edemas) frías (no hay inflamación), en la cabeza y partes bajas del cuerpo.

Tratamiento.—Es muy conveniente cambiar, si fuera posible, los animales a potreros secos, altos. Para combatir la lombriz se puede utilizar los diversos lombricidas del comercio reconocidos como eficaces, y sino, medicamentar los animales con una solución de sulfato de cobre (sulfato de cobre 10 gramos, agua un litro): a los corderos se les dará 50 centímetros cúbicos y a los animales grandes 100 centímetros cúbicos; esta medicación se puede repetir todos los meses.

LA MANQUERA DE LAS OVEJAS

Esta enfermedad es contagiosa. Tan pronto como se note animales enfermos, debe revisarse bien la majada y separar todos los enfermos. Para la curación de la manquera y si son muchos los animales enfermos, es bueno usar una pileta que puede construirse de madera, de un ancho suficiente para que pasen los animales en fila (50 centímetros), de 3 metros de largo y 15 centímetros de profundidad.

Esta pileta se llenará hasta la altura de 6 a 8 centímetros con agua de cal, a la que se agrega un poco de sulfato de cobre, hasta que le dé un tinte verdoso.

Procurar que las patas queden bien mojadas. Después de los



baños, los animales serán llevados a un potrero cercano, seco.

Cuando la enfermedad es grave hay que limpiar cuidadosamente las patas enfermas, y lavarlas bien con una solución de 30 gramos de sulfato de cobre en un *litro* de agua, envolviéndolas después con un paño limpio, para evitar la tierra.

Algunos purgantes económicos

Se pueden adquirir directamente en las farmacias.

Para los vacunos.—Sulfato de soda. La cantidad a dar depende de la edad; para los terneros, de 100 a 150 gramos, según el tamaño; para los animales grandes, de 300 a 500 gramos.

El sulfato de soda debe disolverse en el doble de su peso de agua hirviendo y darse tibio a los animales; si se deja enfriar mucho, una parte del sulfato se separa de nuevo y hay que calentarlo nuevamente para disolverlo.

Caballos.—Se les dará el sulfato de soda más o menos a las *mismas dosis que a los vacunos*, disuelto en agua *caliente* y tomando las mismas precauciones.

Tanto para los vacunos como para los caballos, en lugar del sulfato de soda se podrá usar el sulfato de magnesia en las siguientes cantidades:

Para los vacunos grandes 500 gramos.

Para los caballos grandes 300 gramos.

Disuelto en agua tibia.

Lanares.—Se dará el sulfato de sodio en cantidad de 50 a 100 gramos, según el tamaño; como para los vacunos, se disuelve en el doble de su peso de agua hirviendo y se deja entibiar.

Perros.—Para purgar los perros se puede usar el sulfato de magnesia, en cantidad de 5 a 10 gramos, o el sulfato de sodio en cantidad de 10 a 50 gramos, disuelto en agua.

También el aceite de castor en cantidad de 10 a 50 gramos, según el tamaño.

Modo de usar los medicamentos

Caballo.—Se sujeta el animal con la cabeza bien levantada, usando la mordaza si fuera necesario; la persona que debe dar el remedio se coloca del lado derecho del animal, y usando una botella, con el cuello bien envuelto en un trapo, introdúzcase el pico

de la misma por el costado de la boca, entre las mandíbulas, volcando el líquido lentamente. Si el animal empieza a toser, hay que esperar un momento para continuar después.

Vacunos.—Se utiliza, lo mismo que para los caballos, una botella con el cuello envuelto en trapo o estopa.

Un ayudante toma el animal con una mano por la nariz, haciendo levantar la cabeza, y la persona que va a dar el medicamento se coloca a la derecha del animal e introduce el pico de la botella debajo de los labios, volcando rápidamente el contenido.

Lanares.—Se sujeta el animal entre las piernas; con una mano se separan los labios y le levanta un poco la cabeza; con la otra le introduce el medicamento con una cuchara o frasco; el trabajo se hace mejor con la ayuda de una persona que se encargará de sujetar el animal y levantarle la cabeza.

Para medicamentar muchos animales, como ocurre en las curas para la lombriz, es conveniente usar un embudo de vidrio o esmaltado, con un tubo de goma; la persona que sujete al animal le introduce la extremidad del tubo de goma en la boca, levantándole la cabeza ,y la otra persona sostiene el embudo y echa dentro del mismo medicamento.

Miguel C. Rubino

Como se obtendra una abundante producción cerealista

La consecución de una abundante y valiosa producción cerealista, es evidentemente el resultado de una obra de previsión y el conjunto de esfuerzos diligentemente aplicados Para que la explotación triguera de la chacra se convierta en un negocio productivo y remunerador, es indispensable que los cultivos sean dirigidos en completo acuerdo con las tres condiciones siguientes:

1º Sembrar juiciosamente; 2º Elegir una semilla "aclimatada" de alta calidad; 3º Levantar y acondicionar la cosecha para que el trigo responda a su más alta cotización comercial.

El cumplimiento de estas condiciones significa la obligación de practicar los mejores sistemas para la preparación de las tierras; sembrar en época propicia semillas previamente limpiadas, "calibradas", es decir, seleccionadas por su mayor tamaño, y además, curadas; y asegurar a la futura planta una nutrición completa, vale decir, reponer los elementos gastados en las cosechas anteriores mediante una rotación adecuada de los cultivos.

Almácigos y Selección de Semillas

Indicaciones útiles para los agricultores

Todo aquello que reporte un beneficio en la economía de la chacra y pueda ser realizado en la misma, debe formar parte de ella.

Los agricultores en general, conocen la importancia que tiene una buena huerta en la chacra, aunque, precisamente, no sean todos los que la posean, debiéndose tener en cuenta que en muchos de esos casos no obra en ellos la desidia o la despreocupación, sino que presionan diferentes y determinados factores que son los mismos que, hoy, por hoy, imposibilitan el practicar en la chacra el elevado número de explotaciones complementarias de gran utilidad.

Con la huerta se consiguen elementos frescos de estación y una limitación en los gastos de mantención, todo lo cual redunda en beneficio de la salud y de la economía del hombre de campo, el cual bien sabe que cuando debe ir al pueblo en busca de hortalizas, las consigue casi siempre alteradas y a precios que algunas veces las convierten en alimentos de lujo.

Para los que desean poseer una buena huerta de estación y para aquellos que por despreocupación no la tienen, daremos unas indicaciones útiles y prácticas, a la vez que de sencilla ejecución, tendientes a obtener mejores resultados y, en particular, para que éstos últimos se den cuenta de que se trata de algo que puede ser realizado con suma facilidad.

SITUACION DE LA HUERTA Y TERRENO QUE DEBE OCUPAR

En primer lugar, la huerta debe estar situada a corta distancia de la casa, pues en esa forma puede contarse con mayor seguridad de agua abundante para riego; puede ser mejor vigilada y está así en mejores condiciones para que el agricultor pueda dedicarse a ella en los momentos libres que le dejan las demás actividades principales de la chacra.

Hay que buscar, además, que la huerta esté instalada de manera de evitar la exposición hacia el sud, es decir, librándola de la

acción perjudicial de los vientos fríos. Una amplia exposición a los rayos solares es siempre conveniente.

El terreno donde se instalará la chacra debe ser fértil y permeable. Los terrenos demasiado compactos son los menos indicados para la huerta.

Una adecuada riqueza en la composición química del terreno es necesaria. Una práctica generalizada, y que por lo común resulta buena, es la instalación de la huerta en terrenos que han servido anteriormente para corrales, pues cuentan con un elevado porcentaje de abonos orgánicos. Cuando se lleva a cabo esta práctica es conveniente realizar con marcada anticipación una esmerada labor del suelo, a fin de permitir una buena distribución de los compuestos orgánicos, como igualmente una oportuna aireación de la tierra, con lo cual se uniforma la composición de la misma y se impide que en muchos lugares de la huerta las hortalizas adquieran vegetaciones viciosas cultivadas en desmedro de los rendimientos.

En caso de que el terreno donde se ubicará la huerta sea pobre, se procederá a su mejoramiento proporcionándole abonos orgánicos, de los cuales siempre dispone el agricultor. Es preferible utilizar para esta operación estiércol de yeguarizos.

Con la adición de estiércol, se consigue, además de un buen abono, a consecuencia de su fermentación, elevar el grado de calor de la tierra, con lo cual se facilita y acelera la germinación de las semillas.

Ese terreno de la huerta, siempre que sea posible, debe presentar una cierta inclinación para eliminar el exceso de agua que lluvias continuadas podrían proporcionar en perjuicio de los cultivos, especialmente de las semillas.

COMO DEBE PREPARARSE EL TERRENO

Una vez que se ha determinado la ubicación de la huerta, se procederá a una esmerada labor de pala, lo bastante profunda para poner encondiciones de cultivo a una regular capa de tierra.

Si la huerta ocupa un lugar algo extenso en relación al tamaño común de una huerta familiar, antes de alambrarla puede roturarse la tierra con el arado, completando la operación con la pala, después de haber trazado los caminos.

Si no se trata de un terreno de corral, previamente a la labor del suelo, se desparramará por toda la superficie estiércol, el que

quedará integrado en la tierra a medida que se vaya ejecutando el trabajo de roturación.

Debe tenerse bien presente que la tierra destinada a la huerta tiene que quedar bien desmenuzada, es decir, debe realizarse un trabajo perfecto, a causa de que la generalidad de las hortalizas tienen semillas muy pequeñas que no pueden sembrarse en buenas condiciones en tierras de preparación grosera, las que dificultarían también la normal vegetación de las plantitas.

FORMACION DE LOS ALMACIGOS

Preparada la tierra, se delinearán los almácigos y los caminos. Los almácigos son tablones que pueden llegar a tener un ancho de un metro con cincuenta centímetros y un largo variable de acuerdo a los cultivos que se realizarán en ellos. No es conveniente darles un ancho mayor del indicado, porque sino se dificultaría el trabajo en ellos, ya que no se debe pisar sobre los mismos.

La tierra que se saca de los pequeños caminos de pasaje se echará en los almácigos, con el objeto de darles un nivel más elevado y a la vez una cierta inclinación para que se escurran las aguas en caso de que el terreno de la huerta no tenga de por sí una cierta inclinación.

La tierra en los almácigos debe quedar bien desmenuzada, ofreciendo éstos una superficie lisa, y recién se realizará la siembra cuando el suelo esté asentado, para evitar que las semillas se vayan a mayor profundidad, con peligro para su germinación.

Antes de sembrar se procederá a dar ligero riego al almácigo para que las semillas encuentren un medio favorable para germinar desde el momento de entrar en contacto con la tierra.

Cuando el tamaño de las semillas es muy pequeño, conviene mezclarlas con arena con el objeto de diseminar mejor la semilla. La densidad de siembra dependerá de la clase de hortalizas que se desee cultivar y si su ciclo vegetativo se cumplirá totalmente en el almácigo o si deberá ser trasplantada en cierto período de desarrollo.

Tratándose de pequeñas semillas, éstas deberán ser cubiertas con una pequeña capa de tierra, es decir, que deben quedar a poca profundidad.

Los riegos periódicos son necesarios y, en el caso de que la acción solar obre con demasiada intensidad, es conveniente protegerlos con cortinas, que serán construídas con ramas, las cuales

con un poco de pasto arriba y bien diseminado servirán también para preservar las pequeñas plantitas de posibles heladas tardías.

Es necesario mantener bien limpio el almácigo de malezas, lo que se conseguirá con ligeras carpidas periódicas o arrancándolas con las manos simplemente, teniendo cuidado en ambos casos de no desarraigar las plantitas cultivadas.

Al efectuar la siembra, es necesario tener el pleno convencimiento de que la semilla a emplearse es buena tanto en calidad como en poder germinativo y que responde en su variedad al cultivo que se desea realizar, porque, de lo contrario, se habrá perdido tiempo y dinero inútilmente.

Cuando debe recurrirse a las casas de comercio para la adquisición de éstas, debe tenerse la plena confianza de que obran de buena fe; en una palabra, conocer la casa donde se efectúa la compra y especificar bien la hortaliza y variedad de ella que se desea obtener.

Lo más conveniente es que en la misma huerta se obtengan las semillas.

Esto se hace seleccionando primeramente las mejores plantas del cultivo, y que presenten la mayor cantidad posible de caracteres de pureza, y se dejan que continúen su ciclo vegetativo.

En caso de que se trate de hortalizas de semillas dehiscentes, es necesario cortar las cápsulas antes de que llegue la madurez fisiológica, para evitar que se abran y caigan las semillas. Luego se colocarán sobre lonas o tableros, para que termine la maduración, la cual se facilita exponiéndolas a la acción del sol y del aire.

Terminada la maduración, las semillas se guardarán en bolsitas que se colocarán en los lugares menos húmedos y no expuestas a los cambios bruscos de temperatura. Se procederá en esta misma forma con las semillas que lleguen a la madurez completa en la misma planta, es decir, que son indehiscentes.

Es conveniente, para mayor seguridad, que se le ate a cada bolsito una tarjeta con el nombre de la hortaliza, de la variedad y el año en que fué cosechada, con lo cual se estará seguro del vegetal que se va a cultivar y de su poder germinativo.

Cuando se posee huerta es siempre conveniente que la semilla de los diferentes cultivos se produzca en ella misma y en la forma que hemos indicado, con lo cual se podrá tener la seguridad de que se cosecharán hortalizas de la variedad deseada y de buena calidad.

Los hombres fracasan por...

1.—Caracteres defectuosos.

2.—Hábitos perjudiciales para la mente y el cuerpo.

3.—Falta de perseverancia en un propósito.

4.—Pereza mental y física.

5.—Inadecuada iniciación y fundamentación de todo negocio.

6.—Incapacidad de encontrar placer en la realización de un trabajo.

7.—Superioridad del placer sobre el trabajo durante los años de formación.

8.—Impaciencia: hábitos "golondrina".

9.—Falta de agallas.

10.—Juicio pobre. (Resultado de la ignorancia).

1.—Temor de cargar con responsabilidades.

12.—Desconfianza excesiva.

13.—Soberbia.

14.—Incapacidad de mirar adelante, pensar adelante, proyectar adelante. (Previsión).

15.—Celos.

16.—Falta de tacto.

17.—Exceso de carencia de fe en si mismo.

18.—Incapacidad de empezar solo cualquier empresa.

19.—Inhabilidad para impresionar favorablemente a otro. (Generalmente hay razones).

20.—Repugnancia a hacer más que aquello por lo cual se les paga.

21.—Confiar en la suerte más bien que en los propios medios.

22.—Terquedad; resistencia a confesar un error.

23.—Deseos de hacer fortuna en pocos días.

24.—Extravagancia.

25.—Incapacidad de mantenerse a la altura de la época. (Por medio de la lectura, la investigación y los contactos exteriores).

26.—Perezosa aceptación de muchas cosas en lugar de investigar la verdad.

27.—Excesiva indulgencia en los gastos, en lugar de mantener ojo avizor sobre la planilla de balances.

28.—Falta de habilidad para la organización.

29.—Negligencia en todos los sentidos.

30.—La conciencia de no merecer el éxito: el temor.



Enfermedades de los cereales y oleaginosas del Uruguay

LAS ENFERMEDADES DE LOS CEREALES QUE APARECEN EN EL PAIS LAS PODEMOS AGRUPAR EN TRES CATEGORIAS, PARA PODERLAS DISTINGUIR CON FACILIDAD

Las espigas quedan transformadas en un polvo negro que queda dentro del grano o sale al exterior .... (En el maíz se producen tumores en el tallo)	Carbones.
Las hojas presentan manchas de herrumbre	Royas.
Las espigas quedan blancas, los granos chuzos y la planta se desprende al arrancarla (trigo)	Mal de pie.
Las espigas quedan blancas; pero el *casullo aparece con un moho rosado*	*Golpe blanco.*

Las enfermedades del lino se distinguen así:

Las planchas quedan como achicharradas y se desprenden al arrancarlas	Quemadura del lino.
Las plantas presentan manchas marrones (que después se vuelven negras) en las hojas y tallos	El pasmo del lino.

LOS CARBONES DE LOS CEREALES

Se llaman carbones o enfermedades carbonosas las que atacan a los cereales, transformando las espigas, las flores, los granos o los tallos algunas veces, en una sustancia pulverulenta negra de aspecto carbonoso.

Podemos distinguir desde ya dos tipos o clases de carbones: los que quedan encerrados en el grano, que se llaman carbones cubiertos y que para salir afuera tiene que romperse la envoltura y

los que salen al exterior en forma de una masa pulverulenta carbonosa y que son llevados por le viento, llamados **carbones volantes**.

Es muy útil acostumbrarse a distinguirlos, porque los dos contagian la enfermedad de diferente manera, teniendo que emplear métodos difrentes para combatirlos.

LA CARIES O CARBON HEDIONDO DEL TRIGO

Es un carbón cubierto. Es producido por un parásito (hongo) que se llama **Tilletia caries**. La enfermedad se observa en los granos, que aparecen más chicos, redondos, livianos, y su contenido, en lugar de ser harina, es una sustancia negra pulverulenta con un marcado olor a bacalao. Esta sustancia forma los **esporos** o semilla de la enfermedad, que por cierto se produce en gran cantidad.

Veamos cómo entra esta enfermedad en la planta.

Los granos enfermos, livianos, se rompen fácilmente contra los dientes que tiene el cilindro de la trilladora. Al romperse se pulveriza esa sustancia negra y ese polvo se pega a todos los granos sanos que se están trillando en ese momento, especialmente en los pelitos (cerditas) que tiene en la punta y en los surcos. En esas condiciones, la semilla queda infectada con esos esporos, y cuando se planta, germina la semilla y también germina el esporo atacando a la plantita. La caries del trigo es, pues, un ejemplo de enfermedad que entra durante la germinación. La planta se desarrolla sin que se note en ella nada anormal; pero cuando maduran las espigas, éstas quedan derechas, sin doblarse, porque en lugar de la harina, que es pesada, se encuentra ese polvo negro, que es liviano.

Medios de defensa. — El remedio está en matar esos esporos carbonosos que están adheridos a las semillas. Hay varios procedimientos.

1. — **El sulfato de cobre.** — Se hace una solución con un kilogramo de sulfato en 100 litros de agua y se le da un baño a la semilla durante 5 minutos por reloj, revolviéndola con una palita de madera para no quemarse las manos. Se debe emplear agua dulce. Para dar este baño se emplea un canasto de los que se usan para verdura, forrándolo con lona por la parte de adentro. Adentro del canasto se pone el trigo y se sumerge en una tinta que contenga el sulfato Todas las semillas malas e impu-

rezas que sobrenadan, se sacan con una espumadera. Después se deja escurrir un rato y se vuelca el trigo en el suelo, en un lugar limpio, extendiéndolo para que se seque. El baño no debe pasar de 5 minutos, porque entonces habría peligro de que a muchas semillas se les muriera el germen. El sulfato no se debe *echar a ojo, sino que se debe pesar la cantidad justa.*

2. — **Tratamiento en seco.** — Polvos Caffaro y carbonato de cobre. Este es el procedimiento más moderno y práctico por ser el *más rápido al mismo tiempo que eficaz.* Para esto es necesario arreglar un barril, montado sobre un soporte de manera que pueda girar *longitudinalmente. En este barril debe caer una* bolsa de trigo. Este barril armado debe tener un gran parecido con los barriles que se emplean para lavar la manteca, haciéndole una abertura para echar el trigo.

Se echa una bolsa de trigo, echándole también 240 gramos de polvos Caffaro, o sino 200 gramos de carbonato de cobre. Se cierra la tapa del barril y se le da unas cuantas vueltas con una *manija, para que se mezcle bien la semilla con los polvos, y queda listo.*

El carbonato de cobre también es una sustancia en polvo. La cantidad de remedio que se emplea es la siguiente: Los polvos Caffaro se emplean al 3 por mil en peso, es decir, por cada mil kilos de trigo se emplean 3 kilos de polvos Caffaro. Del carbonato de cobre se emplea 2 kilos por cada mil de trigo. Los polvos Caffaro cuestan $ 0.28 el kilo, considerándose este precio en época normal. Como se emplea 3 kilos cada mil de trigo, el *tratamiento costara* $ 0.84.

Las ventajas de este tratamiento son: 1º No ataca al germen de la semilla; 2º Es de rápido empleo y no hay que secar la semilla; 3º Mata los esporos de carbón que hay en los granos y los que hubiera en la tierra alrededor del grano.

Este procedimiento, que aquí todavía no se conoce, no tardará en divulgarse, habiendo dado excelentes resultados en Australia y en la Argentina.

CARBON VOLANTE DE TRIGO

Esta enfermedad se presenta así en los trigales. En la época de espigar aparecen las espigas transformadas en una sustancia pulverulenta negra, que es llevada por el viento, dejando únicamente el eje de la espiga Todo el contenido de los granos, envoltura, etc., ha sido devorado por el parásito que se llama **Ustilago tritici.**

La propagación de la enfermedad se hace en esta forma: Ese polvo negro, llevado por el viento, va a una flor sana y la infecta; la planta sigue su desarrollo normal y da granos, al parecer, completamente sanos; pero ya tienen el germen de la enfermedad adentro. Esas semilla las plantamos al otro año y nos dan plantas con espigas con carbón volante. Como vemos, esta enfermedad es el tipo de infección durante la floración.

Medios de defensa. — El único medio curativo para evitar esta enfermedad es tratar la semilla, antes de sembrarla, durante dos horas en agua caliente a la temperatura de 48 grados. Este tratamiento no es práctico, porque es bastante difícil poderlo realizar en una chacra. Si se pudiera con toda la semilla que se emplea en el país, se concluiría con el carbón volante en dos o tres años.

EL CARBON DE LA CEBADA

La cebada es atacada también por dos clases diferentes de carbones apareciendo con igual intensidad, atacando a las variedades cerveceras y forrajeras. El **carbón volante**, que deja transformadas las espigas en un polvo negro, es producido por un hongo llamado **Ustilago nuda**; infecta la planta durante la floración y se combate de la misma manera que el carbón volante del trigo.

El **carbón cubierto** de la cebada es producido por el **Usilago Hordei**; es un carbón que infecta la planta durante la germinación.

Estas dos clases de carbones de la cebada se combaten de la misma manera que los del trigo, respectivamente.

EL CARBON DE LA AVENA

Es producido por el **Usilago avenae**. Aparece en los cultivos; pero no produce tantos daños. Este carbón es del tipo de

infección durante la germinación. Para combatirlo en caso de que aparezca con intensidad, habría que utilizar el baño de formol. Se usa un cuarto litro de solución de formalina en 100 litros de agua. Se da un baño de 10 minutos; se saca la semilla del baño; amontona tapándola con unas lonas. Se deja así dos horas para que el gas de formol mate todos los esporos que están metidos entre las envolturas de la avena.

EL CARBON DE MAIZ

Se observa en todos los cultivos de maíz del país y podemos decir que llega a producir grandes daños en los rendimientos. Este carbón forma tumores bastante grandes, de coloración blanco gris, en las espigas, en las flores masculinas (panojas o penachos) y en los tallos. Estos tumores están envueltos por una tela fina que se rompe y deja ver una sustancia carbonosa pulverulenta, que son los esporos o semillas de la enfermedad. Las espigas quedan enormemente deformadas. Es producida por un hongo que se llama **Ustilago maydis**. Esta enfermedad se contagia por contacto y es el tipo de infección local instantánea: adonde llegue ese polvo negro, se produce un tumor, claro está, siempre que sea una parte tierna (tallo joven, hoja tierna, flores masculinas o espigas (flores femeninas).

Medio de defensa. — No hay ninguno práctico. El ideal sería recoger el mayor número de plantas con tumores y quemarlas. En las tierras que están muy infectadas será conveniente dejar de cultivar maíz por un tiempo.

LA ROYA DE LOS CEREALES

Se conoce con el nombre de roya una enfermedad que produce en las hojas manchas de diferentes formas ,generalmente chicas, en forma de puntos o de rayas, que dejan ver una sustancia pulverulenta de color amarillo o marrón. Estas manchas tienen todo el aspecto de la herrumbre. Al llegar a fin de año, cuando las plantas empiezan a madurar, las manchas toman un color oscuro. Esas dos clases de manchas contienen la semilla de la enfermedad o lo que es lo mismo: son los esporos. Los años húmedos contribuyen al mayor desarrollo de esta plaga. Todas las royas son enfermedades que producen una gran merma en la producción cerealera de la República y desgraciadamente to-

davía no hay medios directos para combatirlas. Hay que obtener variedades resistentes a la enfermedad, y en ese sentido, el Semillero Nacional de La Estanzuela se preocupa en estos momentos de producir una variedad resistente a la roya amarilla, que tanto daño causó en año anteriores sobre el trigo Artigas.

Plantando una cantidad de semilla menor por hectárea se obtienen plantas mejor desarrolladas y en general más resistentes a las royas.

Las royas más comunes e importantes por el daño que causan son: la roya amarilla, que es producida por un hongo que se llama Puccina Glumarum. Esta roya hace poco tiempo que aparece en el Uruguay; se le conoce también con el nombre de roya listada. Los dos nombres vulgares le son muy apropiados: el primero, porque las hojas aparecen con manchas de color amarillo y el segundo, porque las manchas se presentan en forma de raya o listas de color amarillo. Esta roya es inconfundible, siendo la que aparece primero en pleno invierno. Ataca especialmente al trigo.

La roya marrón ataca también al trigo y es producida por la Puccina triticina Es también una de las royas que causan más daño. Las manchas de las hojas son de una coloración algo naranja y marrón.

Los esporos negros que se forman al final de la vegetación de la planta no salen afuera de la hoja, sino que se quedan debajo de la epidermis.

La roya negra ataca a todos los cereales, especialmente al trigo, cebada (muy poco) y a la avena. A la avena la ataca con mucha intensidad. Esta roya se reconoce porque los esporos negros se presentan en manchas que rompen la epidermis.

EL MAL DE PIE DEL TRIGO

Esta enfermedad apareció ya el año pasado en muchos cultivos de trigo, causando mucho daño. Se reconoce porque aparecen en el trigal, antes o en el momento de espigar, manchones de coloración un poco verde claro y después casi blanco, como si la planta hubiera recibido un golpe de sol. En estos manchones las plantas producen espigas que no se doblan por el peso porque son muy livianas, sin granos o con granos completamente chuzos. Si tiramos de la planta observamos que se desprende fá-

cilmente de la tierra y la raíz la presenta como si la tuviera descompuesta.

Causa. — Es producida por un hongo que se lama Leptosphaeria tritici.

Para combatirla es necesario marcar los lugares en que han aparecido esos manchones de color blanco y al cortar el trigo se debe quemar todo el manchón. Es conveniente también, como una medida de más precaución, quemar todo el rastrojo de la chacra, dándole enseguida una arada bien honda para enterrarlo.

EL GOLPE BLANCO DEL TRIGO

Es producido por un hongo que se llama Gibberella Saubinetti. Se presenta en las espiguillas una coloración rosada, especialmente en los bordes de las pajitas del sacullo. Cuando las espigas empiezan a enfermarse toman una coloración blanca, parecida al mal de pie; pero después aparece esa coloración rosada. Los granos de trigo están tambión con mucho rosado. El modo de combatirlo es curando la semilla con Uspulún.

ENFERMEDADES DEL LINO

La quemadura del lino. — Hace dos años que aparece esta enfermedad en el país. Se encontró en la zona litoral de la República, en los departamentos de Paysandú y Río Negro. Se reconoce porque en los cultivos aparecen manchones generalmente chicos, pero que pueden llegar a media hectárea, donde las plantas aparecen como si hubieran sido quemadas. Las hojas quedan sala. Los granos de trigo están también con mucho rosado. El aspecto de la planta es como si la hubieran quemado. Al tirar de los tallos, se desprende fácilmente de la tierra, saliendo con la raíz entera. La raíz aparece un poquito más abultada que las plantas sanas.

Causa. — Es un hongo que se llama Asterocystis radicis. Se contagia por las raíces.

Se combate marcando los manchones en cuanto aparecen, arrancando después las plantas y quemándolas. Donde haya aparecido esta enfermedad no se debe cultivar lino por 7 años.

El pasmo del lino. — Apareció por primera vez en 1931 en casi todos los cultivos de la República. Se reconoce porque apa-

recen manchas de medio centímetro en las hojas en los tallos. Estas manchas al principio son marrones, pero después se vuelven negras La planta pierde mucha hoja. Es producida por un hongo que se llama Phyctaena linicola y se contagia por la trilladora. Para evitar la enfermedad hay que tratar la semilla en seco con Uspulún o con Carbonato de cobre ,de la misma manera que se ha indicado para el tratamiento de la caries del trigo.

Un método para quemar troncos

Cuando se limpia un terreno boscoso con propósitos agrícolas se desea tener el suelo libre de troncos, así como de raíces. Por más que los troncos sean arrancados con cuidado, algunas raíces siempre aparecen sobre el terreno y quedan pedazos que incomodan cuando se ara.

Un buen método, el más moderno, es quemarlos con la ayuda del salitre; para conseguir eso, el salitre debe penetrar en el corazón del tronco. Durante el verano se taladrará un agujero de 3 centímetros y de unos 0.10 de profundidad en el centro del tronco.



En este agujero se ponen tres cucharadas de salitre; entonces, se tapa el agujero con madera; el salitre penetra poco a poco hasta el extremo de las raíces.

Durante el siguiente verano se saca la tapa, se echa kerosene y se prende fuego al tronco. Se quemará lentamente y durará el fuego mientras haya un trocito del tronco.



Esta foto tiene la particularidad de que mientras se sacaba, las babosas fueron destruyendo una hoja de repollo, lo que nos demuestra la voracidad de estos moluscos

Modo de combatirlas

Las babosas constituyen una verdadera plaga en las quintas, donde no dejan una hoja sana, especialmente cuando se trata de repollos y lechugas.

Entre las plantas florales hace verdaderos estragos, pudiéndose decir que no queda planta en el jardín que escape a la voracidad de estos moluscos. Viven en la humedad, debajo de las piedras y de cuanta suciedad encuentran, por lo que es necesario tener el terreno bien limpio.

Muchas dueñas de casa se desesperan al ver sus plantas comidas, sin poder dar con la causa, desde que no ven el animal que devora las hojas; esto es debido a que, como los caracoles, prefieren las horas de la noche para sus correrías.

Para proteger las plantas contra la invasión de esta plaga debe procederse de acuerdo con lo indicado a continuación:

1.o Espolvorear las plantas, como también la tierra alrededor de ellas, con cal apagada por el aire.

2.o *Pulverizar las plantas con caldo bordelés al 1 por ciento.*

Para destruir las babosas debe emplearse cualesquiera de los siguientes métodos:

1.o Distribuir el siguiente cebo arsenical cerca de las plantas:

Afrecho, 5 kilos; Verde de París, 1|4 kilo; Melaza, 1 litro; Naranja o limón, 1 1|2 frutas; Agua, 6 litros.

Se mezcla bien el afrecho y el verde de París en un recipiente. En otro recipiente se exprime el jugo de naranjas o de limones en los seis litros de agua; córtese luego la cáscara y la pulpa en pequeños trozos para incorporarla al líquido, agregándose luego la melaza, y con este líquido se humedece poco a poco la mezcla de afrecho y verde de París, removiendo bien durante esta operación. El cebo no debe ser demasiado húmedo, sino hasta que pueda tomarse una cucharada sin que gotee.

2.o También puede prepararse como cebo rebanadas de papas, lechuga u otra verdura picada que atraiga a las babosas, y luego sumergirlas en una solución de 50 gramos de verde de París en 5 litros de agua.

Todo cebo debe ser distribuído al anochecer. Debe tomarse precauciones para evitar que las aves de corral, etc., coman los cebos arsenicales.

Decisión, muchacho, decisión!

¡Decídete, muchacho! Del hombre decidido son los caminos del mundo. El peligro no existe más que en la mente de los pusilánimes y los enfermos. Para un muchacho fuerte no debe haber obstáculos. El obstáculo es un pretexto que sólo utilizan los miedosos. La decisión evita siempre el fracaso. Porque no se fracasa cuando con decisión se ha encarado y afrontado un peligro o un trabajo, aunque los resultados sean negativos. La decisión debe ser rápida, instantánea, fulminante. Decidirse y obrar. Nada de cálculos. El cálculo es siempre mezquino. Entre un hombre decidido y un calculista, la ventaja será siempre del primero. La decisión lo habrá llevado más allá de las dificultades, mientras el calculista está aún pesando y sopesando el pro y el contra.

Muchacho, sé decidido. No vaciles. No temas: que más allá del peligro y de la dificultad está la íntima satisfacción de haberlo encarado virilmente. Evítate el arrepentimiento de no haberte decidido a tiempo. No quieras para tí el bochorno de haber aparecido ante tus propios ojos como un ser lleno de temores e incapaz del gesto resuelto y decidido.



P A R A

Ahorrar más.

◆

acumular un capital que recibirá en su vejez.

◆

Dejar a su esposa y sus hijos una suma que sirva para mejorar su situación en caso de fallecimiento.

◆

Aumentar sus ingresos cuando se jubile.

o

Contribuir a elevar LA PENSION que dejará A LOS SUYOS.

REALICE

SU

SEGURO DE VIDA

O

AUMENTE

SU

SEGURO DE VIDA

Alpiste

El alpiste, denominado científicamente "Phalaris Canariensis", es de gran cultivo, utilizándose en gran escala para la alimentación de pájaros y aves. No hacemos una descripción de su grano por ser sumamente conocido, tal vez más que ninguno, por ser rara la casa de familia que no lo utiliza como comida de los canarios o de los pollitos.

Requiere un clima templado y fresco, soportando bastante bien la sequía cuando no es prolongada.

El alpiste prefiere los suelos arenoso-arcillosos, permeables y profundos, que tengan bastante tierra vegetal.

En otoño o principios de invierno se da una reja seguida de rastreo; y antes de sembrar, a principios de setiembre, se pasa otra reja cruzada, seguida como la anterior de un enérgico rastrilleo.

Hay que utilizar la semilla de la cosecha del último año porque más vieja pierde su poder germinativo. Es bueno desinfectarla antes de sembrar, con una solución de sulfato de cobre o mejor con caldo bordelés al 1 o|o. Conviene también aventarla antes de



sembrarla, porque en general viene muy sucia de semillas de yuyos.

Es cultivo de primavera, que no soporta las heladas, por cuyo motivo hay que sembrarla después que ha pasado el peligro de aquéllas. La siembra debe hacerse siempre en líneas, con ayuda del sembrador común de trigo o de alfalfa con discos o azadones, que deposita la semilla en líneas separadas 20 a 25 centímetros una de otra, empleando 20 kilos por hectárea (35 kgs. por cuadra). En terrenos sucios y cuando la semilla es regular o dudosa, conviene emplear unos 30 kgs. por hectárea (50 kgs. por cuadra).

Si hay mucha invasión de malezas y no se usa la carpidora mecánica se pasará la rastra de dientes para arrancar los yuyos y favorecer el macollaje del alpiste.

Los peores enemigos del alpiste en la época de la cosecha son los pájaros; por lo tanto no se debe demorar su recolección. Pero tampoco hay que cosecharlo verde, porque, como se comprenderá, sufriría el grano. Cuando las hojas se secan, poniéndose amarillas, y alguno que otro grano de las primeras plantas sembradas se desprende con cierta facilidad de la espiga, ha llegado el momento de iniciar su siega o corte con la segadora-atadora. Una vez cortado se emparva y luego se trilla, disponiendo la trilladora con los accesorios correspondientes a este grano.

En épocas normales, el alpiste rinde alrededor de 12 quintales por hectárea.

El alpiste pesa de 62 a 65 kgs. por hectolitro.

CUESTION DE PROFUNDIDAD

Mr. Chanut, embajador de Francia en Suecia, estaba en trance de muerte, cuando uno de los señores suecos que le rodeaba le dijo con cierta ironía:

—Lo que debe causaros más pena, si tenéis la desgracia de morir, es el ser enterrado entre protestantes.

—No lo creáis —respondió noblemente el embajador—. Eso no me preocupa, porque tiene fácil remedio. No habrá más que cavar un poco más hondo y me encontraré en compañía de los católicos.

En efecto, como todo el mundo sabe, Suecia era católica antes de la reforma de Lutero.

Temperatura normal de los animales y modo de tomarla

Para apreciar los grados de temperatura del cuerpo de los animales se utiliza el termómetro a máxima, cuyas divisiones marcan, por lo menos, los décimos de grado, y se introduce en el ano, donde debe mantenerse el tiempo necesario para que el mercurio suba hasta su máximum según las condiciones del termómetro empleado. Existen termómetros que dan la temperatura en un minuto y son, por este motivo los más ventajosos cuando se trata de tomar la temperatura a un crecido número de animales.

En circunstancias especiales (retroversión del recto, por ejemplo), deberá tomarse la temperatura introduciendo el termómetro en la vagina; pero entonces se tendrá presente que allí el calor hará subir el mercurio algunos décimos de grado más que en el recto.

Excusado es que digamos que, antes de introducirse el termómetro, deberán tomarse algunas precausiones, sobre todo si el animal es brioso o está inquieto. En general se acostumbra y hasta para el caballo levantar una de las manos.

El término medio de la temperatura normal de nuestros animales domésticos, es la siguiente:

Caballo - burro	37°5 a 38°2
Durante las 6 prim. semanas, alred. de	40°
Bovinos Hacia los 6 meses	39° " 40°
Hacia los 9 meses	38°5 " 39°5
Arriba de un año	38° " 39°
Carnero - Cabra	39° " 39°5
Cerdo	39° " 39°5
Perro y gato	38° " 39°



Signo de salud y de enfermedad en los animales

El animal sano se reconoce por su constitución fuerte y vigorosa; por su mirada viva y expresiva; sus manifestaciones de alegría, movimientos fáciles, piel flexible, móvil, untuosa al tacto, pelo brillante de color natural y resistente. Buen apetito y defecación y micción normal, temperatura del cuerpo sensiblemente igual a la de la mano del hombre. Membranas mucosas visibles (ojo, nariz, boca) de color rosado, frescas y ligeramente húmedas. Las posiciones adoptadas mientras está de pie o acostado son nomales. El caballo se acuesta pocas veces; lo hace de tarde en tarde y permanece poco tiempo en esa actitud; por el contrario, el animal vacuno permanece largas horas acostado. Esa es su posición preferida para rumiar, etc.

Los principales "signos de enfermedad" son los siguientes: el sujeto ha perdido su aspecto alegre y su vigor. La mirada no tiene expresión; los ojos están casi cerrados; hay disminución o pérdida del apetito. expulsión de excrementos duros o diarréicos; la coloración de las membranas mucosas visibles es más pálida o más roja, además están secas; hay abatimiento, cabeza caída; la temperatura de las orejas y de las extremidades ha subido o bajado; piel seca; pelo erizado sin lustre; pulso y respiración alterados, acelerados o disminuídos, etc., tos, mucosidad nasal, ronquidos dolores, cólicos, etc., etc.

El caballo enfermo permanece de preferencia acostado; el vacuno no rumia y su hocico está seco y caliente.

Las personas que están habituadas a vivir con los animales y a cuidarlos, se dan cuenta inmediatamente de su mínimo malestar.

Los síntomas son numerosos, indican un malestar general o se manifiestan en ciertos órganos donde se localiza la enfermedad. Entre estos caracteres exteriores señalaremos: el abatimien-

to, la falta de apetito, las perturbaciones intestinales, la tos, la manquera, etc.

Es muy importante darse cuenta inmediatamente de la causa y de la gravedad de la enfermedad.

Se examinará la "circulación sanguínea" haciendo una ligera presión con los dedos sobre una arteria superficial; se contará el número de latidos del corazón y la regularidad de la función de este órgano.

Duración de la gestación (preñez) en diferentes especies de animales domésticos

	Mínima días	Máxima días	Habitual días
Yegua	310	410	340 (11 meses, más o menos)
Burra	—	—	365 (1 año)
Vaca	240	320	285 (9 1/2, meses más o menos)
Oveja y cabra..	145	155	150 (5 meses)
Cerda	110	130	120 (4 meses)
Perra	60	65	63 (9 semanas)
Gata	—	—	56 (8 semanas)
Coneja	—	—	30 (1 mes)
Cobaya	—	—	60 (2 meses)

Duración de la incubación en diferentes aves domésticas

	Días
Gallina	21
Pato	30-35
Paloma	17-19
Pintado	25
Faisán	23
Pava	28



—¿Embido o me voy cayao?

—Le falta un bidrio...

—A su tía... que usaba antiparras... Hablen claro, si quieren...

—La falta embido... entonce.

—¡A la pucha!... Se nos vinieron!! ¿Y, compañero?... ¿Qué hasemo?...

No se mi arroye... Vamo por dos tanto... ¿Cómo 'stá pal rabón?...

—Ayudo...

—P' haser un corral...

—Quiéralé...

—Quiero... Treintai sinco...

—Las mía son más... Treintai siete.

—Asotes!...

—Grite...

—Truco...

—Ay nomá!...

—Retruco...

—Vale cuatro, chambón...

—E de obligaos..., quiero...

—Tomá, pa que no seás tan querendón.

—Sirva otra güelta Don Santiago, qui hay quien gusta di hablar con el pulpero de cuando en cuando.

—Voy enseguida,—contestó el almacenero, que mirando hacia fuera y por la ventanita con rejas, estudiaba una nubecita de tierra que apareciera allá sobre la cuchilla y al extremo del camino.

Los truquiadores habían empezado otro partido, mientras los demás paisanos, sentados sobre taburetes y cajones, o recostados al mostrador ,observaban y comentaban las incidencias del juego, y festejaban ruidosamente las ingeniosas ocurrencias.

Permaneció don Santiago, un instante más en observación, luego, a tiempo que se acercaba con una botella dijo:

—Ay vien'el gauchu Pita... a ver se lu devan quietu e nu le yenvan la cuntraria... Que nu vaya ver ina cuistiun... que nu vaya...

—¿E muy delicao el moso?...

—Tiene in queniu de la gran siete, e inveche del cuchiyu, va cargau cun in asadur... va...

—Qué lo tiró e' las patas!... ¿Y, será mesmo como pinta?...

—Eh..., per si acasu, déquenlu tranquilu, que si se calienta, a lo mejor, va ser ina barbaridá... va ser...

—Pierda cuidao, Don Santiago...

—Eche pa tuitos, que los mirones también tienen tragadero... Y en ocasione, como tongorí e' güey viejo!...

—Ustaquiu, nun tuma...

—¿No chupás, negro?...

—Ando desganao...—contestó un moreno que estaba indolentemente recostado a unas barricas.

—¡Si habrá galopiao anoche!...

—¡Cómo habrá sido el peludo!...

—A la cuenta más negro qu'él.

Y, entre tanto los paisanos reían, ruidosos, el moreno sonrió bondadosamente.

El galope de un caballo vino a parar frente al palenque de la pulpería.

—Bueno, hay 'stá el humbre... Ya saben... Le ricumandu, eh...

—No le desimo nada, entonse?...

—Déquenlo, que tiene in queniu d'achidente..., tiene...—



termin Don Santiago, y fué a situarse detrás del mostrador.

Sonaron pesados pasos de botas, con arrastre de fuertes espuelas, y en la puerta apareció la gigantesca figura de un paisano.

Vestía ancha bombacha gris, chaleco y saco obscuros, y de la ajustada golilla ,sólo veíanse las puntas, asomando por debajo de una larga y ancha barba que cubríale por completo el pecho.

—Güenas tarde, mosada...—dijo.

—Güenas...

El hombre paseó su adusta mirada por la concurrencia Luego, aproximándose al mostrador, llevó su mano derecha, por debajo del saco, hacia la boca-manga izquierda del chaleco y, de allí, levantando el brazo, en toda su extensión, extrajo un larguísimo puñal, con empuñadura y vaina de plata y oro.

Y, en tanto lo iba extrayendo:

—Mozo...—llamó.

—Y, al acudir Don Santiago, le alcanzó el arma, a tiempo que, con bronca voz, agregaba:

—Guardemé este escarbadiente...

Ño Braulio guiñó un ojo, socarrón a los paisanos y gritó:

—Truco..., chambón!...

El recién llegado, frunciendo las cejas y mirando de rabo de ojo, apenas volvió la cabeza.

El almacenero miró desconfiado hacia la rueda.

Luego, dirigiéndose al hombre:

—Stán ina cosa bárbara d'intusiasmau... Nu se da ncuenta de nada..., nu se dan...

—Sí... ¿Eh?...

—E, si... Buenu, qué le servimu, dum Pita?...

Este, miró de soslayo a los concurrentes y mandó:

—Y güeno, echesé pa tuitos..., qué diablo!...

—Cume dise dum Pita?...

—Qu'eche una güelta general.

—El murenu Ustaquiu, me parece que nu tuma... ¿Eh?...

—Bah!... Echelé también...

El pulpero tomó la botella de caña y fué llenando de nuevo las copas.

Los paisanos dejaron hacer en silencio.

Don Santiago se aproximó a Eustaquio:

—¿Eh a usté, qué le doy?...

—¿A mí?... Nara.—contestó el moreno humildemente.

—Tume hombre... Nu haga del cumplimiento... nu haga...

Grasia, no puero... No tengo voruntá...
Pita observaba, entre sonriente y disimulado.
El comerciante pasó detrás del mostrador.
Pita, hizo como que, de un golpe, miraba lo servido, y dijo, señalando al moreno:
—Parece que falta una copa?...
—Sí... E Ustaquiu, que nu toma...
—¿No toma..., o no quiere tomar?...
—Ma..., parece qui'stuviera infermu... qu'stuviera...
—Qué enfermo, hombre... Eche pa él también...
—Qué le sirvu, Ustaquio?...
—Glasia... Yo no tomo...
—Cómo no va tomar?... hombre!...—dijo Pita.
—No tomo... Glasia...
Entonces, el gaucho bravo le miró fijamente:
—Usté sabe quién soy yo?...
—No señol!...
—¡Ah!... ¿Usté me dispresea?...
—No señol...
—Yo, soy Pita... ¿Sabe?... El Gaucho Pita...
—Sí señol...
—Güeno..., tome...
—No señol... Glasia...
—Qué no vas a tomar..., cajeno!... A ver, pulpero..., echelé un baso 'e caña a este negro...
Don Santiago, sin saber que hacer, optó al fin, ante la mirada severa del famoso gaucho, por tomar la botella y un vaso, y servir al moreno.
Entonces, Pita, ostentando en su mano derecha el pesado y lujoso rebenque, se acercó a Eustaquio y le ordenó:
—Vamo, negro..., tomá eso...
Glasia... No tomó...
Pita, levantó el vaso con la izquierda, y poniéndolo frente a los ojos del moreno:
¿No tomás ...
—No señol...
—Déquelo Dum Pita...—pidió el comerciante.
—Pero el bravucón, encolerizado, ya no cía nada.
—Qué no vas a tomar..., negro trompeta... dijo, y agregó:
—Tomá...—y con la misma, arrojó la caña del vaso a la cara de Eustaquio.

El moreno, exhaló como un bufido, y antes que nadie tuviera tiempo de intervenir, con el arrojo y rapidez de una pantera, cayó sobre Pita.

Su mano izquierda se afirmó, como una garra, en la garganta del gaucho bravo ,que ante el inesperado impulso, cayó de espaldas y cuan largo era, al suelo, sin siquiera atinar a usar su formidable rebenque plateado.

Entonces, Eustaquio, afirmando una rodilla sobre el pecho del caído, en tanto que, tirando con la mano izquierda de la barba, le descubría el cuello, llevó su derecha a la empuñadura del facón.

Fué en ese momento, que Ño Braulio y varios paisanos, lograron, después de grandes esfuerzos, desprender al moreno.

Y, estando Pita aún en el suelo, y mientras sujetaba a Eustaquio, Ño Braulio se acercó, y dándole con la punta de un pié:

—Levantesé amigo...—le dijo.—Qu'entoavía no 'stá muerto.

Luego, en tanto, Pita, más pálido que un cadáver, se sacudía la tierra y rehuía las miradas de fiera de Eustaquio, exclamó un paisano:

—¡Gaucho Pita!... A la cuenta éste es de los que si han créido, que pa ser gaucho hay que yevarse a cualquier cristiano por delante, y porque sí, nomá.

—Si ha di habel cléido que, pol lo flojo, ela balba e' choclo, y me quiso pital...—opinó el moreno.

—Y se topó con qu'era tabaco 'e cachimbo... ¿Eh?...

—Y del más feo!...

—De labia..., 'e pulo caliente nomá, ahola vi a chupál...—dijo Eustaquio, y, dirigiéndose al pulpero:

Echemé una caña doble, Ño Santiago...—pidió.

—¡Oigalé al duro!... ¡Ya se curó el negro!...—exclamaron,

Y, mientras los paisanos festejaban con fuertes risas. Ño Braulio, señalando a Pita, también se encaró con el comerciante:

—Vámo, Don Santiago..., cobrelé la güelta a este guapo...
—dijo y agregó:

—Y, dispué, me l'entriega el asador, y una barra e' jabón, bien grande que yo la pago y di alma...

Y, yendo a ocupar su puesto en la rueda, invitó:

—Vamo a seguir el truco, muchachos...—y terminó:

—Vayan viendo..., si es feo sambuyir en lo yano!...

B. Firpo y Firpo.

Vivienda Rural Tipo Medio

◆

Por el Ing. Agr.
JUAN ANTONIO RODRIGUEZ

Por sus propias actividades, el hombre de campo se encuentra alejado del ambiente donde pueda conseguir los elementos técnicos y constructivos indispensables para levantar su casa.

En la imposibilidad de ponerse en contacto con un profesional, unas veces por razones económicas y otras por dificultades en los medios de comunicación, se ve obligado a recurrir a oficiales albañiles para resolver el problema de su vivienda. Cree resolverlo haciendo hacer su casa sin más guía que la rutina, adoptando algunas veces distribuciones internas inconvenientes y primitivas, y otras veces disponiendo la vivienda en pabellones aislados sin ninguna conección entre sí.

Levanta de esta manera un conjunto **caro**, pues no aprovecha muros, techos u otros elementos comunes que podría economizar con una buena ordenación; **incómodo** pues la dispersión de locales obliga a circulaciones exageradas con pérdida de tiempo y energías, haciendo difícil hasta su vigilancia, y sobre todo, **insalubre** por cuanto las habitaciones de descanso se encuentran casi siempre en contacto con la intemperie, con los inconvenientes que apareja el acceso directo en los días lluviosos o ventosos tan característicos en nuestro país.

Orientarlo para evitar todos estos inconvenientes, proporcionándole todos los conocimientos fundamentales que lo guíen para construir su casa en forma **económica, sana y eficiente**, es el fin propuesto en este trabajo, al que hemos tratado de darle la mayor sencillez en su expresión, para ponerlo al alcance de todos.

La vivienda, por constituír parte de la arquitectura de un pueblo, refleja siempre su grado de adelanto.

Es notoria la importancia que la arquitectura tiene en este sentido; se ha podido estudiar la evolución de la humanidad, por los vestigios dejados en las ruinas de sus edificios por los distintos pueblos; y así fué posible juzgar la civilización egipcia, griega,

6

romana, etc. por las huellas dejadas en las piedras que levantaron para su abrigo. Se puede observar que la manera de construir, la manera de "hacer arquitectura" estaba influenciada por el ambiente, es decir: **por el clima, por las costumbres y por los materiales que tenían a su alcance.** Así el ejipcio que disponía de la piedra hizo una arquitectura a base de pilares y dinteles; y el persa que carecía de ellas se vió obligado a fabricar ladrillo, llegando a una arquitectura completamente distinta a base de bóvedas y arcos.

Es pues indispensable no apartarse de esos tres factores que impone el ambiente, si se quiere llegar a una construcción lógica, grata y que perdure.

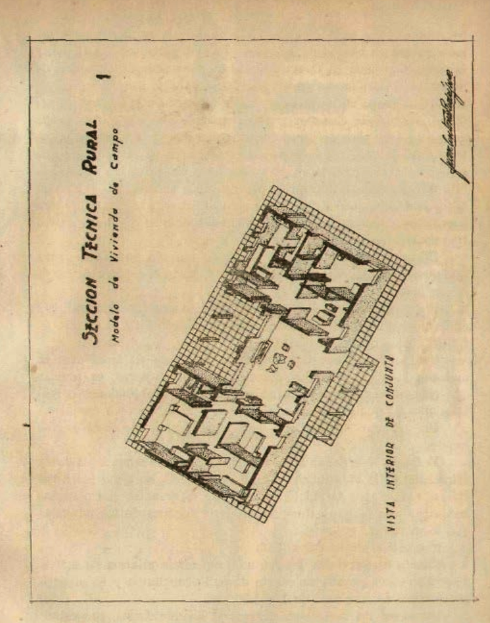
En nuestra campaña, por falta de divulgación, la vivienda rural se presenta en dos aspectos igualmente deplorables: uno, el **rancho,** de terrón, adobe y paja, construcción inconveniente por lo antigiénica, de ser habitada por gente civilizada, y el otro aspecto la **azotea** así llamada por nuestro hombre de campo a toda casa de material con techo plano. Es en este tipo sobre todo, por la falta de una buena guía, donde se constatan los mayores absurdos a pesar de los plusibles, pero vanos esfuerzos de muchos hacendados bien intencionados, que invierten respetables sumas sin conseguir una construcción lógica desde el triple punto de vista **social, higiénico y económico.**

Presentado el problema en general, consideremos:

1º.—Las exigencias que debe cumplir la planta y el interior de una vivienda rural.

2º.—Influencia del clima en el estilo.

El plano de una vivienda cualquiera, debe ser en esencia la materialización de la forma en que vive la familia. pero ocurre frecuentemente que por prejuicios, por rutina, por carencia de ostentación se levanta una casa que no consulta las verdaderas necesidades de quienes han de habitarla. La vivienda debe estar al servicio del hombre, y no el hombre al servicio de ella. La casa debe presentar al que la habita la línea del menor esfuerzo y por su sabia distribución, crear el máximo de comodidad con el mínimun de molestias y gastos. Por eso debemos irnos acostumbrando a concebir la distribución interna fuera de las plantas tan conocidas, en forma de: L.T.U.H. por ser antieconómicas y poco prácticas.



La casa rural debe presentarse como una unidad compacta brindando el máximun de superficie habitable con el mínimun de gastos por concepto de materiales.

INTERIOR DE LA VIVIENDA

Los ambientes esenciales de una casa son los sitios donde se

pasa una buena parte del día. Es decir que lo primero que debemos pensar será en el living-room y en los dormitorios. Al living lo denominaremos **El Cuarto de Estar**, pues además de servir de lugar de la familia, podrá ser escritorio para lo que habrá en un rincón un grupo de muebles en donde se pueda escribir con comodidad, servirá de comedor y ello requerirá que haya otro grupo de muebles en otro extremo de la habitación, y será naturalmente una biblioteca ya que estamos hablando de una casa en la que se debe gastar lo extrictamente necesario. Esto exigirá que la habitación dedicada a living-rom sea bastante grande, pero el resultado desde el punto de vista de comodidad de la familia, será enormemente mejor que si este mismo espacio se dividiera en varios ambientes (comedor, escritorio y sala).

Dormitorio: El dormitorio será de tamaño suficiente para que quepan holgadamente los muebles y quede el espacio de circulación indispensable.

El problema de la luz en la campaña no es fundamental. Sin embargo los dormitorios deben mirar al Noroeste y el Cuarto de Estar, en lo posible, al Norte.

Cuarto de Niños: Las criaturas necesitan su ambiente; es malsana la convivencia en dormitorios con mayores, es preciso que en donde pasan la vida no abunden las prohibiciones o restricciones por concepto de conservación de las cosas o muebles.

Un cuarto amplio con pocos elementos decorativos, se impone.

Y finalmente llegamos al **Cuarto de Baño** elemento básico y primordial de la vida íntima. La ausencia de él, no tiene justificación ni atenuantes de índole alguna y las diferencias que podamos encontrar dan la pauta inequívoca de la higiene de las personas que lo utilizan.

Superficie mínima 2 x 3,50.

Cuarto de Servicio: Tendrá una superficie mínima de 2,50 x 2; con su correspondiente cuarto de baño con lluvia y la superficie mínima de éste será de 1 x 1,50.

Despensa y Cuarto para Arreos: Bien ventilados, con estanterías en abundancia y un pequeño sótano.

Elementos Auxiliares Importantes: Son las alacenas o armarios o roperos embutidos en los muros, que dejan los ambientes despejados. Son fáciles de cuidar y sobre todo higiénicos pues su estructura de material facilita enormemente la limpieza

Ventanas con rejas o dotadas de buenas trancas.

Sección Técnica Rural 2

Modelo de Vivienda de Campo

Planta

Dormitorio Princip.

Baño

Patio Cubierto

Cocina

Despensa

Livin - Comedor

Dormit°

Dormit°

Escritorio

Cuarto Servicio

Galería Cubierta

Escala Gráfica

Agua corriente de aljibe. Extracción con bomba de reloj, molino, etc.

La casa tendrá un alero o un "Porch".

Además de la entrada principal habrá otra inmediata a la cocina.

Tratado someramente el interior veamos la:

INFLUENCIA DEL CLIMA EN EL ESTILO

Las condiciones geo-meteorológicas del país, bruscos cambios de temperatura, vientos reinantes, lluvias horizontales, exceso de humedad, nos lleva a la comprobación que nada se ha hecho en la campaña para adoptar la vivienda rural a las características del clima.

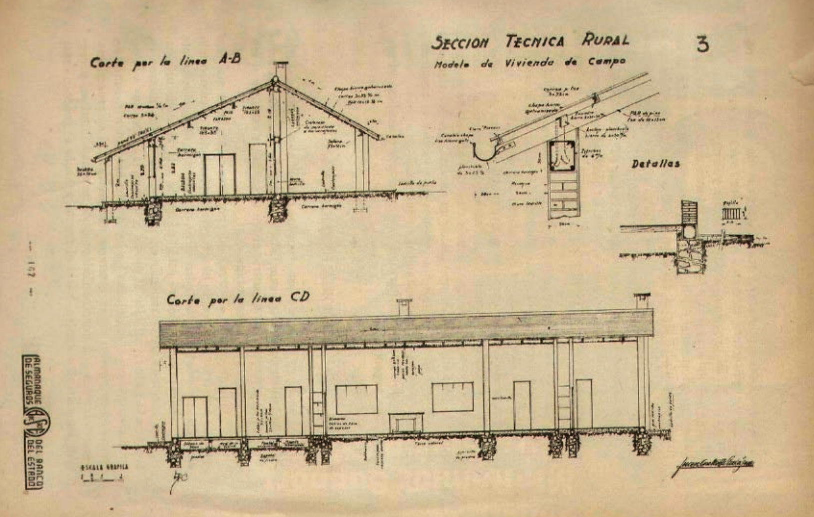
Salvo el problema de orientación que algunas veces se resuelve felizmente, los otros o sea la temperatura, ventilación y humedad prácticamente no se tienen en cuenta.

Si dirigimos una mirada retrospectiva, advertimos que la casa colonial fué relativamente, teniendo en cuenta el bajo nivel técnico de aquel entonces, la vivienda más orgánica, más en armonía con el tiempo y el lugar en que surgió. Dentro de las características de la época, costumbres, modo de habitar, la casa colonial con sus galerías y patios extensos, con sus cuartos bajos y amplios, respondió aunque en forma muy rudimentaria a las condiciones climatéricas, satisfaciendo las primitivas exigencias de confort. Más tarde la edificación simple de los albañiles españoles, fué desplazada por el arte elevado de origen francés, italiano y extranjero y desde entonces observamos esa desorientación constructiva que nos ha llevado a un retroceso general. Pues, la nueva arquitectura que podría justificarse en otro clima y con otras modalidades no asimiló la experiencia de la construcción, por dos siglos ya adaptada a nuestro ambiente.

No quiero decir con lo expuesto que debamos volver al tipo de vivienda colonial; cada cosa está bien en su lugar y en su tiempo.

Recordémoslo para no incurrir en un nuevo obsurdo, actualmente la ciega imitación de la arquitectura moderna de Europa y Norte América.

Los edificios surgen allí como solución de todos los problemas del lugar, pero se convierten en nuestro país en un formulismo sin razón al que denominamos "estilo moderno". Infinidad de veces sólo se ha combiado el exterior, manteniéndose la anacró-


SECCION TECNICA RURAL
3
Modelo de Vivienda de Campo
Corte por la linea A-B
Detalles
Corte por la linea CD
ESCALA GRAFICA

nica distribución interna. Para convertirse de ficticia en real, nuestra **arquitectura moderna rural** deberá surgir como una nueva solución del problema social-biológico y técnico-económico, esto dicho refiriéndonos a la distribución interna del edificio y conservando exteriormente las líneas generales constructivas de la profunda e inmutable lógica del colonizador español. Quiero decir que debemos, al igual del **estilo californiano**, que es el español antiguo adaptado a las exigencias modernas estadounidenses, llegar al estilo **Rioplatense Colonial**, que contemple las necesidades de nuestra familia rural en una **nueva etapa de perfeccionamiento.**

CONSIDERACIONES ANTES DE CONSTUIR

Debemos encarar en primer término, nuestras posibilidades o recursos económicos, luego la ubicación ocentro de gravedad de la explotación, los medios de locomoción y transporte, la cercanía del agua potable, la orientación y altura del terreno, la vecindad con las carreteras y caminos, los deseos que queremos ver cumplidos, etc., no olvidando que además de estar planeando una casa existe la posibilidad de comprometer un capital, que los caprichos salen caros y que si algún día tenemos que vender la propiedad, el futuro comprador no los tendrá en cuenta.

Tratado el problema particular, entraremos a explicar el **proyecto que exponemos.**

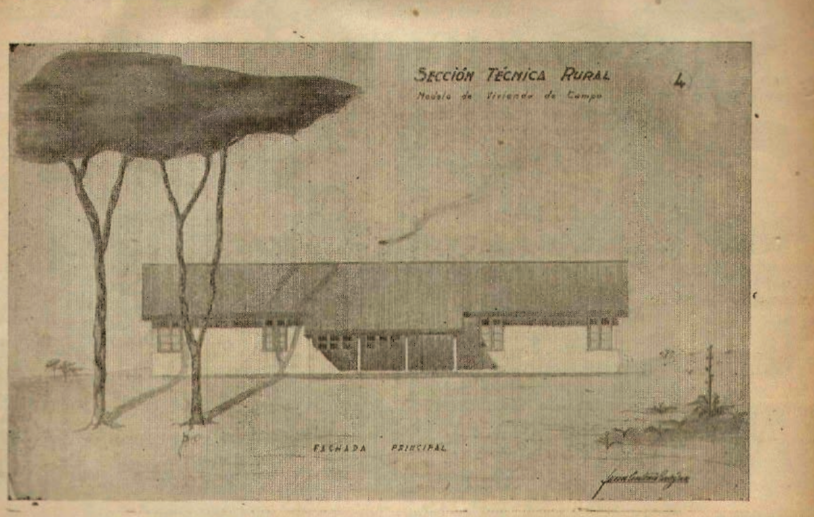
◆

MEMORIA EXPLICATIVA

Al hacer referencia a los absurdos que se observan en el tipo llamado **azotea** de nuestra campaña, dejamos de apuntar los errores que se cometen, para hacerlo ahora al entrar a explicar el **modelo de vivienda** que presentamos.

Es muy frecuente observar que muchos estancieros que han querido construir su casa, lo hicieron transplantando al campo una casa de la ciudad con todos los inconvenientes y desventajas que el exiguo fraccionamiento de ésta le impone a la vivienda urbana.

El apretado parcelamiento en solares, con pocos metros de frente a la calle en relación al fondo, obliga en las ciudades a hacer las construcciones "arrimadas" a los cercos medianeros, sobre los cuales no se pueden dejar ventanas ni aberturas. Las prescripciones establecidas en nuestro Código Civil imponen iluminar y ventilar los distintos locales, hacia el frente y hacia el fondo o crear


SECCIÓN TÉCNICA RURAL
Modelo de Vivienda de Campo
4
FACHADA PRINCIPAL

patios interiores que a la vez se utilizan para las comunicaciones internas y sirven para dar aire y luz a los otros locales. Esto trae como consecuencia el corredor de entrada: zaguán o "fauce" de los romanos, y la planta toma la forma más o menos desfigurada de la casa romana modelo de donde viene nuestra casa colonial.

Sin entrar a analizar el pro y el contra que esta solución puede tener para una casa de ciudad, cabe preguntarse inmediatamente: *¿conviene esta planta para una construcción aislada en medio del campo?*

¿Es necesario hacerle a la vivienda rural un corredor para entrar; ponerle puerta con buzón y pica porte, cancel, balcones, hacerle patio interior para después techarlo con una claraboya como se ve en algunos establecimientos de campo?

Por poco que se medite, se deduce que solamente por vanidad o por falta de un oportuno o sensato consejo han podido muchos estancieros levantar su casa con tales errores de funcionamiento; no insistimos en mencionar otras falsedades arquitectónicas tales como construir casas con "Manzardas" o imitar con el revoque, *maderas o piedras.*

Como reacción ante la constatación de estos hechos, debemos recalcar en el sentido de que la arquitectura sea veraz y esté guiada por la razón y la lógica.

La planta (o plano) que presentamos destinado al mediano estanciero, o al granjero de cierto capital, está solucionada para una familia compuesta del matrimonio y cinco hijos entre varones y mujeres más los agregados de servicio.

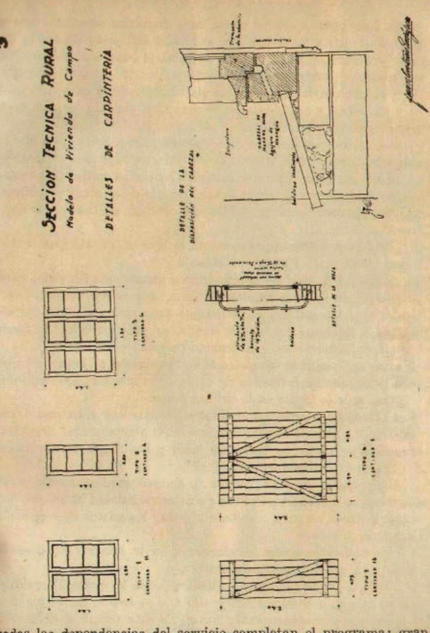
La sencillez de su solución está acusada por la simplicidad de su composición general. Dentro del rectángulo que compone su contorno se han agrupado todas las dependencias de la casa, separando la parte de descanso de la parte de estar y de la parte de servicios.

Se han evitado circulaciones incómodas pero se han mantenido vinculaciones entre sí todas las partes perfectamente.

El gran ambiente central **Cuarto de Estar**: comedor, sala, biblioteca, domina la casa y desde él es fácil la vigilancia de todas sus partes; allí se llega y allí se recibe al huésped. Un porche o galería cubierta protege la puerta principal.

Los dormitorios se han dispuesto con sus correspondientes armarios embutidos manteniendo fácil comunicación entre sí y con el cuarto de baño principal.

En la sección derecha de la casa un cuarto de huéspedes y



todas las dependencias del servicio completan el programa: gran cocina con su despensa bien ventilada y un nicho contiguo y próximo al comedor destinado a la heladera o frigidaire. Un cuarto para guardar aperos o útiles fines comunicando con el cuarto de estar (o living-comedor) por un amplio espacio que a la vez da

salida a un **patio cubierto** en la parte posterior sirviendo éste de gran desahogo a la vivienda. Por último dispuesto en forma discreta apartado de la circulación general, el cuarto de servicio con su armario y baño correspondiente.

Tal es en líneas generales la distribución de la casa; una ojeada a la **Planta** y a la **Vista en Perspectiva** del interior, aclararán más su descripción.

La disposición regular de todas sus partes dentro del rectángulo que forman sus muros perimetrales, el aprovechamiento de un mismo muro para formar distintos locales armarios embutidos; la colocación frente a frente del mismo eje de puertas o ventanas, facilitan, por la sencillez que la caracteriza, su interpretación y su ejecución.

Una gran **ventaja** que presenta esta casa, es la posibilidad de poder construir la **Planta por etapas.**

La parte de la derecha que hemos llamado de Servicio, puede habilitarse en la **primera etapa** de una explotación rural; es suficiente para un matrimonio sin hijos ya que cuenta con los elementos esenciales para una vivienda, es decir: cocina, despensa, baño, dos habitaciones y un cuarto pequeño para depósito.

En una **segunda etapa** puede agregársele el gran ambiente para living-comedor (cuarto de estar), sin que sea necesario destruir nada de lo hecho en la primer etapa.

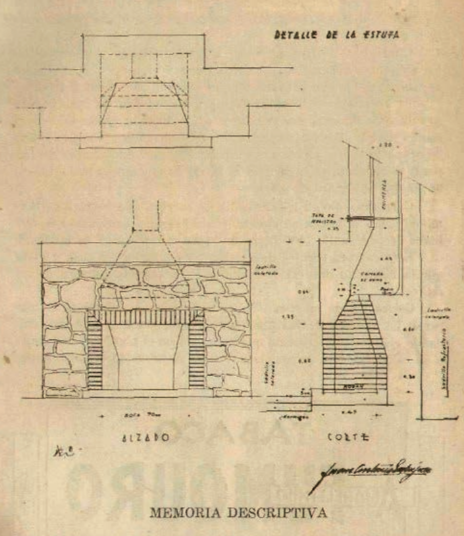
Y todavía podría agrandarse la construcción **en una tercer etapa** (p. ej. cuando la familia aumenta o prosperan los negocios), agregándole un nuevo cuarto de baño y los tres dormitorios con sus respectivos roperos embutidos.

La construcción se levantará aunque modestamente y sin alarde de lujos, con materiales de primera calidad si es que queremos llegar a un buen resultado y evitar los gastos de reparación para toda la vida.

La excavación para los cimientos hasta llegar a un buen terreno; aquí no es posible economizar.

Toda la construcción se ajustará a la **Memoria Descriptiva** que se agrega a continuación y a lo que se indica en los planos y detalles que acompañan estas líneas. En esta forma el hombre de campo, con un buen oficial albañil y siguiendo las normas que se le señalan en estas páginas podrá llegar a realizar su propia **Casa.**

◆



MEMORIA DESCRIPTIVA

Replanteo.—La obra será replanteada en el terreno de acuerdo con las medidas de la planta, las que serán cuidadosamente controladas.

Esta operación se fija en el terreno por medio de caballetes, y para facilitar el trabajo y su control, se han puesto las medidas

en el plano, a ejes de muros, o sean las distancias a que deben estar los hilos en los caballetes.

Excavación. — Se abren las zanjas del ancho necesario (0m.50 para muros de un ladrillo de ancho y 0m.40 para los tabiques) hasta encontrar el terreno firme o tierra colorada compacta, cuidando de dejar los costados perfectamente a plomo y el fondo bien a nivel.

Cimientos. — Hechas todas las excavaciones se construirán los cimientos rellenando las zanjas con hormigón ciclópeo hasta enrasar la parte más alta del terreno y terminarlo bien a nivel.

El *hormigón ciclópeo se formará con* piedra de constitución granítica de dimensiones regulares (25 a 30 cm.) ahogada en hormigón compuesto de 1 metro cúbico de pedregullo; 0 mt. cúb. 500 de arena gruesa y cinco sacos o bolsas de portland. Antes de empezar el cimiento se echará en el fondo de las zanjas una capa de arena que le servirá de asiento.

Carreras.—Sobre los cimientos se correrá una carrera de hormigón como se indica en el detalle con hormigó compuesto de 800 litros de pedregullo; 400 litros de arena y seis sacos de portland.

Esta carrera servirá de escalón para levantar la casa y evita que la humedad natural de la tierra suba por los ladrillos de los muros.

Colocación de marcos.—Sobre la carrera de hormigón se pararán los marcos de las aberturas, perfectamente a plomo, cuidando los ejes y la posición que se indica en el plano. Previamente a su colocación, en lo posible antes de sacarlos de la carpintería,

se les dará una mano de aceite, a fin de evitar que chupen la humedad del aire y se deformen durante la obra.

Se les colocará tres grampas por montantes para asegurarles a los muros, haciéndoles previamente los agujeros con un taladro.

Al levantar las paredes se amurarán las grampas dejando un hueco del ancho del muro por quince centímetros de alto y el largo de la grampa *que se rellenará con hormigón o mortero de arena* y portland (3 x 1).

Muros.—Serán de ladrillo de campo, bien cocidos y parejos, unidos con mortero de cal en pasta y arena gruesa en la proporción de 1 x 3, reforzado con 1|5 de portland. Los ladrillos se mojarán antes de su colocación y se asentarán en forma alternada de punta y de faja, formando hiladas horizontales, y cuidando de llevar sus paramentos perfectamente a plomo.

El ancho de los muros será el indicado en la planta.

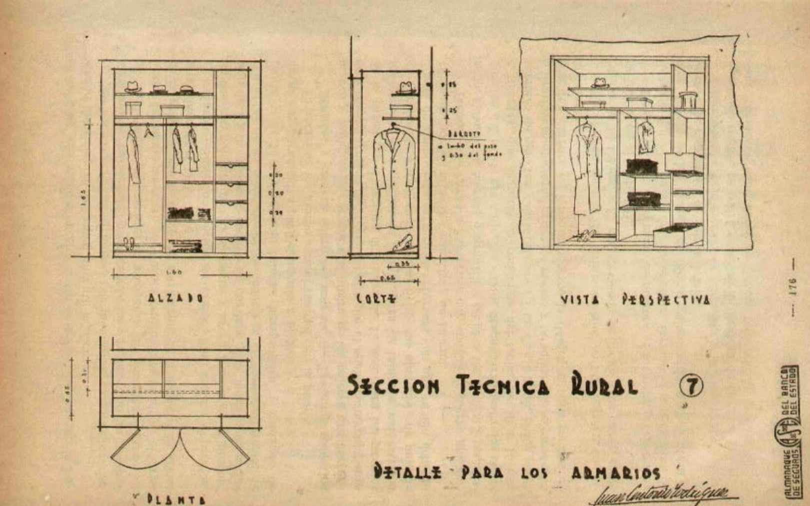
Dinteles y carrera sobre los marcos. — *Trabando todos* los muros y tabiques se correrá a la altura de los marcos una carrera de cemento armado de 30 cm. de alto por el ancho correspondiente de la pared con 4 varillas de hierro de 12 mm. para las paredes maestras y de 4 varillas de 10 mm. para los tabiques, con estribos de varillas de 6 mm. cada 30 cm. Sobre las aberturas de más de 2 mts. de ancho, esta carrera se reforzará con una varilla doblada (llamada por los albañiles negativa) de 12 mm.

Techos.—Se harán a dos aguas con chapas de hierro galvanizado, clavadas a correas o tirantillos de pino tea de 5 x 7 cm. dispuestas a 1 m. de eje a eje, los cuales descanzarán sobre los pares o tirantes, que seguirán la pendiente del techo, de 10 x 15 cm. también de pino tea y distanciados a 1 m. de eje a eje. Estos pares o tirantes se apoyarán sobre los muros y tabiques que se coronarán con una carrera de hormigón como la descripta para encima de los marcos.

En el gran espacio del living-comedor se atravesarán dos tirantes de 12 1|2 cm. x 35 cm. sirviendo de apoyo a los pares, como se indica en el corte CD.

Debajo de este entramado de madera se formará un cielo-raso de paja quincha de 10 cm. de espesor, formando una cámara de aire debajo de las chapas de hierro galvanizado, que se atará a varajones clavados a él, según detalle.

Respetando las dimensiones anotadas y la disposición indicada en los cortes, se podrá sustituir la madera de barraca por madera de monte, especialmente sauce, teniendo la precaución de


1.65
1.60
0.20
0.20
0.20
ALZADO
0.25
0.25
BARROTE
a 1m60 del piso
y 0.30 del fondo
0.35
0.65
CORTE
VISTA PERSPECTIVA
0.45
0.30
PLANTA
SECCION TECNICA RURAL 7
DETALLE PARA LOS ARMARIOS
ALMANAQUE DE SEGUROS DEL BANCO DEL ESTADO

someterlas al siguiente tratamiento curativo; efectuar el corte en *menguante y en invierno, dejándola sumergida por seis meses en* una corriente de agua, y desecándola después durante tres meses a la sombra en forma de estiba.

Revoques.—Todos los muros serán revocados en ambos paramentos con dos capas de mortero compuesto de tres partes de arena dulce por una de cal en pasta, debiendo usar arena gruesa en la primera capa y fina en la segunda. Esta segunda capa se *dará una vez transcurrido siete días de haberse terminado de dar* la primera. Las dos capas de revoque al exterior serán reforzadas con una parte de portland por cada cinco de mortero.

Pisos de madera.—Los tres dormitorios principales llevarán piso de tabla machimbrada de pino de tea de 1" × 3".

Pisos de mosaico.—Las baldosas se asentarán con mezcla de cal y arena forzada con 1|5 de portland, sobre un contrapiso de cascote partido, de 10 cm. como mínimo de espesor, debidamente regado y apisonado. Se cuidará que queden bien nivelados, haciéndose fajas con la regla y una vez secas éstas se formarán los paños intermedios asentándose las baldosas; colocado todo el piso se tomarán las juntas con una lechada de portland puro diluído en agua.

Pisos de ladrillos.—Elveredón que rodea la casa será de ladrillos dispuestos en la forma que indica el plano, y sobre un contrapiso igual al descripto para los pisos de mosaico. Los ladrillos se elejirán entre los más cocidos y perfectos de forma, debiendo ir asentados con mortero reforzado con 1|5 de portland y rejuntados con portland y arena (1 × 3) perfectamente alisados, asentándose sobre un contrapiso igual al ya mencionado para los pisos de mosaico y de ladrillo.

Revestimientos y zócalos.—Los cuartos de baño serán revestidos con portland blanco lustrado hasta 1m.80 de altura. El fogón será revestido con baldosas, con preferencia coloradas por ser más resistentes al calor, y la pared en todo su alrededor también se revestirá con tres hiladas de baldosas.

Todos los locales tendrán zócalo, que podrán ser de la misma baldosa que el piso.

Estufa y cocina.—Tanto la cocina como la estufa tendrán chimenea construída con ladrillos, que se irán revocando y alisando en su interior mientras se vayan levantando .Se les cubrirá en su extremo con una losita de hormigón para evitar que entre



el agua de lluvia, dejándoseles aberturas laterales para la salida de humo.

El fogón.—Se hará de ladrillo sobre una planchita de hormigón de 10 cm. de espesor, levantada del piso, facilitando así su limpieza; y tendrá dor hornallas con su correspondiente registro en comunicación con la chimenea. Además se instalará una pileta de cocina, con su respectivo desgrasador; sobre el fogón se hará una campana para humo, con chapa de hierro galvanizado N° 14.

La estufa se hará siguiendo extrictamente las indicaciones del detalle, empleándose ladrillo refractario para formar el hogar y terminando revistiendo todo el conjunto con piedra.

Instalación sanitaria.—Las aguas pluviales de los techos se recogerán en los canalones indicados en el plano y de éstos se llevarán por medio de caños de hierro fundido de 102 m|m. de diámetro, al algibe. Este se fundará sobre una base de hormigón de 30cm. de espesor; la bóveda, contrabóveda del fondo y las paredes serán de un ladrillo de espesor, asentado y revocado con mortero de arena y portland (3 × 1) y se terminará interiormente con portland puro lustrado.

Tendrá un brocal de 1 m. de alto y una máquina de desvío.

Se completará el servicio de agua potable colocando una bomba reloj de 25 m|m. de diámetro que llevará las aguas hasta un tanque de hierro de capacidad mínima de 200 litros, instalado bajo el techo, desde el que saldrá la cañería de hierro galvanizado de 12 m|m. de diámetro hasta todos los aparatos sanitarios.

Las aguas servidas se llevarán a una cámara de inspección construída con ladrillos colorados de primera asentados y revocados con mortero de arena y portland, lustrándose interiormente con portland puro. De allí se llevarán por caños de hormigón de 102 m|m. de diámetro con una pendiente mínima de 1 1|2 % a la fosa séptica que se terminará como la cámara, ajustándose a todas las indicaciones del plano. Los caños se asentarán sobre una capa de arena bien pareja, efectuándose las uniones con filástica alquitranada, para centrar los enchufes, y por último éstos serán tapados con mortero de arena y portland (3 × 1).

Si la topografía del lugar lo permite, y los recursos impiden construir fosa séptica, podría sustituirse ésta, llevándose las aguas servidas, por medio de la cañería de hormigón con la pendiente ya mencionada, a un bajo distante aproximadamente unos 100 metros de las casas, y desaguándolas por medio de un sifón a un lecho bacteriano formado por una capa de arena gruesa y grava.

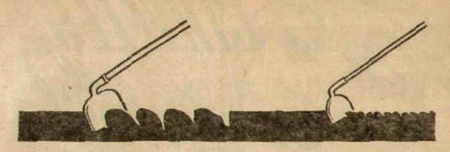
Agua caliente.—Se podrá instalar servicio de agua caliente con el auxilio de una cocina económica a leña provista de un serpentín de caño de hierro galvanizado sin costura, de 25 m|m. de diámetro, que se conectará a un tanque intermediario colocado en un cajón de madera, rodeado de aserrín para, evitar su enfriamiento sobre el techo de la despensa. Las comunicaciones a los aparatos sanitarios se harán con caños de hierro galvanizado de 12 m|m. de diámetro, recomendándose su instalación por un plomero competente.

Pinturas.—Todos los locales, con excepción de las partes tratadas con revestimiento de portland lustrado, se pintarán con dos manos de lechada de cal adicionándole a la última un 30 % de alumbre y el color que se desee.

Las puertas y ventanas y en general todas las obras de madera se pintarán dándoseles una primera mano de aceite y luego dos de pintura al aceite esperando a que seque bien la mano anterior para aplicar la siguiente Antes de procederse a pintar se alijarán y masillarán todas las partes que no se encuentren bien lisas.

Todos los hierros a colocarse en la obra serán pintados previamente con una mano de minio ,y finalmente se les dará dos manos de pintura al aceite.

Ing. Agr. **Juan Antonio Rodríguez,**
Prof. de Construcciones Rurales.



Cómo se cava y cómo se escarba

Cave y escarbe

Al efectuar cualquier labor en la tierra del jardín quítense en lo posible todas las piedras mayores y las raíces de los yuyos, especialmente de los yuyos perennes.

En la primavera, verano y otoño, en particular después de la lluvia o de un riego intenso, como una medida contra las malas yerbas, se trabajará la tierra, dándole un medio o golpe entero de azada o azadón, "cavando" de 5 a 10 ctms. de profundidad. Si la tierra está bien trabajada se "escarba" a 2 ctms. de profundidad.

Se trata de escarbar como lo hacen las gallinas, pero por desgracia no podemos utilizarlas en el jardín para este trabajo. Pues ellas escarban con completa desconsideración de las plantas y causarían más daño que utilidad.

La escarbadura o remoción, es decir, el aflojamiento llano de la capa superior de la tierra es el trabajo más importante del cuidado permanente del jardín. Permite que el aire llegue a las raíces y no deja que se desarrollen los yuyos.

Trabajar la tierra es uno de los trabajos más pesados del jardinero, pero una de las medidas más importantes para el constante buen desarrollo de sus plantas.

No efectuándose en forma exacta y suficiente nunca tendrá un jardín en perfectas condiciones para el buen desarrollo de sus plantas.



Por el Dr. Juan V. MONTIEL

¡Ah las glorias del pasado las cantan muy mal las cotorras que todavía visten pintorescamente de color como las chinas y nndan tan mal en el suelo como los gauchos pendencieros, nacidos sobre el caballo, que al ndar arrastraban el poncho y hacían sonar las nazarenas! Mejor las predican en su lenguaje silencioso los claveles del aire, que viven de pobreza y optimismo. Son plantas genuinamente americanas: no las conocen en el viejo continente. A más de un exttanjero lo he sorprendido con la admiración en los labios, cuando tentado por la prodigalidad de la naturaleza, intenta trasladar tanta belleza a las rejas de su ventana. Allí entre los rígidos barrotes de su ventana. Allí entre los rígidos barrotes de hierro prospera el clavel del aire tan callado y tan paciente como sobre las ramas del tala. No le pide nada a nadie, le basta el sol y el aire y el símbolo de una vida ideal sin mayores egigencias.

¡Quién fuera clavel del aire! Allá en Europa conocen sin duda los groseros parásitos, como el muérdago sagrado, que

hincando sus raíces en el tronco de los frutales, prosperan con cinismo, hasta el lujo de ostentar hermosas flores. Conocen también las orobancas que parasitan floridamente los mejores cultivos del hombre, pero no pueden tener idea de un clavel del aire, que sólo pide a la planta hospitalaria que lo levante entre sus ramas hasta la gloria del sol y al contacto de la brisa. Le bastan para beber, las nieblas matinales que almacena con prudencia en el tejido esponjoso que rodea sus raíces. Le basta para comer, el polvo del camino, que levantado por el ganado arisco o por el vehículo veloz, se deposita entre sus pliegues enmarañados, donde se pudre algún estiércol de ave o alguna hoja caída le regala el bocadito insignificante que devora en el silencio de su calendario largo y paciente, donde está escrito también que después de los rigores invernales soportados estoicamente, entre también él en una sonata de primavera, con florecillas pequeñas de rojo y violeta. La naturaleza le negó el perfume y el placer del fruto sazonado y vistoso. Sus semillitas insignificantes, desparramadas por el viento, sólo piden la ventura de caer sobre una rama, enredadas como Absalón en su cabellera, para repetir el ciclo callado de su vida optimista.

Este es el símbolo del gaucho, que nunca fué parásito! Practicaba por instinto el *VIVITUR PARVO BENE de Horacio* y pareció que por largas centurias hiciera voto de pobreza con la alegría religiosa de Francisco de Asís. Aire y luz y campo abierto, bien montado en sus caronas, con un techo inmenso decorado de sol y de estrellas, con un palacio de horcones y paja brava, lejos de los caminos y en el rincón elegido, que a veces parecía nido de cotorra y otras veces cueva de vizcacha.

El gaucho ha muerto a manos del progreso: no cabe dudar que con él se han ido sus enredos y sus vicios, pero no sabemos lo que el albacea haya hecho con sus bellas dotes. El poncho asoma de vez en cuando, hasta en el cuello de los grandes señores que esperan el tren en los andenes de las lejanas estaciones. La guitarra, inseparable compañera del gaucho con cuya prima y bordona dia-

logaba en las inmensas soledades, también asoma de vez en cuando y gime en arrastradas canciones que perturban las soledades del éter hoy pobladas de radiogramas y de gauchos falsificados. Lo que no asoma es la firmeza de alma en lucha franca con la adversidad. Para los paganos era un espectáculo digno de los dioses la bravura del hombre batiéndose con la fatalidad. Para Hernández, Martín Fierro es un prodigio de entereza, un desafiar el porvenir: no tenía póliza de ninguna compañía de seguros, seguro como estaba de sí mismo y de su destino. ¡Hay que ver hoy cómo se achica el hombre progresado, cuando pierde su empleo o se le acaba el partido donde estaba afiliado!

El gaucho ha muerto: su símbolo, el clavel, queda intacto, prendido a las ramas del tala como esos viejos escudos de armas en los frentes de castillos medievales que celebran en un lenguaje de piedra que sólo una heráldica estudiosa sabe interpretar, las glorias del señor que allí habitaba. El hombre cambia mucho en pocos años por esa terrible inquietud que le agita en su marcha penosa hacia una forma de vida más perfecta, que siempre cree tener entre sus dedos y que eternamente le burla. El clavel del aire, obra divina, magníficamente adaptada al régimen de privaciones, no tiene necesidad de cambiar porque es feliz en esa misma adaptación y a prueba de ello dan fe los magníficos racimos de escarlata con que está cantando las glorias del aire y del sol.





PADRE de familia que no tenéis la certidumbre de poder legar, a los seres que os son queridos, el bienestar que ambicionáis para ellos, si se os dijera, indicándoos una casa sólidamente construída, bien situada y de una renta segura:

—¿Os sería agradable dejar esta casa a vuestros hijos?

—Sí, sin duda — responderéis —, si me fuera posible pagaría.

—¿Y si no se os reclamara el precio, sino solamente un interés proporcionado a la edad que tenéis hoy en día; menos de 2 1|2 por ciento a los 30 años, de 3 o|o a los 35, de 3 1|2 o|o si tenéis 40, de 4 1|2 o|o si frisáis en los 50, y de 7 1|2 si sois sexagenario?

—Yo podría hacer ese sacrificio, pero llegaría siempre un momento en que sería necesario que el capital fuese pagado por mí o por mis hijos.

—Nunca, ni por vos ni por ellos.

—Pero, ¿si yo muriera prematuramente?

—Vuestra deuda se extinguiría con vos, y ellos serían propietarios sin tener que hacer ningún desembolso.

—¿Aún cuando yo no hubiera pagado más que tres o cuatro anualidades?

—Aún cuando no hubiéseis pagado más de una sola. Si os ocurriera un accidente al día siguiente de la firma del contrato, ese contrato tendría pleno efecto.

—Y si yo alcanzara una edad avanzada, como tengo motivos para esperarlo?

—Nunca viviríais bastante para haber hecho un mal negocio.

—Yo quisiera creeros, pero esto me parece muy hermoso para ser cierto.

—Nada más serio; suponed el lugar de una casa, que por bien edificada estará expuesta a la depreciación, un capital de 20.000 francos, de 50.000, de 200.000, según la importancia de la prima anual que os agrade consagrar a esta continuación de herencia: tal es el mecanismo del seguro de vida, aplicable a las posiciones sociales más humildes como a las más elevadas. Sobre mil casas bien o mal construídas, ¿cuántas deben, término medio, escapar al incendio?

—Novecientas sesenta, a lo más.

—Sobre mil hombres de los más robustos y de los mejor constituídos, ¿cuántos deben escapar a la muerte?

—Ninguno.

—¿Por qué, entonces, aseguráis vuestra casa y no aseguráis vuestra vida, que es más preciosa y está más expuesta?

Decálogo del cultivo del trigo

No cultive más superficie de la que le permiten sus fuerzas y sus medios, para no arrepentirse.

Elija la variedad de trigo que mejor se adapte a su terreno y al clima de su localidad.

Procure seleccionar mecánicamente sus semillas por medio de seleccionadoras o máquinas apropiadas; conseguirá con eso sólo, un aumento seguro y notable de la cosecha.

Prepare bien su tierra y con tiempo, desmenuzándola completamente para almacenar y conservar la humedad.

Pase pronto la rastra, desterrone prolijamente y vuelva a pasar la rastra después de cada *lluvia* que forme costra.

Cure la semilla con sulfato de cobre para prevenir el desarrollo de las caries (carbón).

Siembre con sembradoras en línea y entierre uniformemente la semilla.

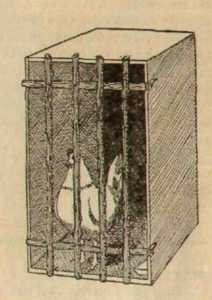
Rastree el trigo una o dos veces durante el invierno y a principios de al primavera.

Elija el trigo del mejor lote de campo y resérvelo para semillas para el año siguiente.

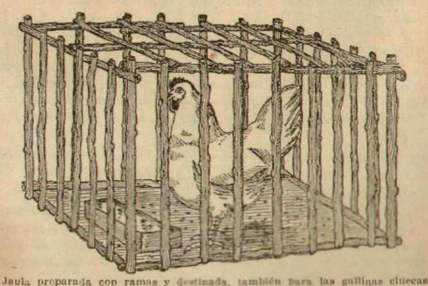
Consiga, si le es posible, para la próxima siembra, semillas seleccionadas, o por lo menos, cámbielas por las de mejor chacarero o productor de trigo de su zona.

Selección de ponedoras

La selección de gallinas ponedoras es la base de toda explotación de huevos y por ello debe seleccionarse, toda vez que se economizará comida, trabajo y dinero. La selección por vigor y vitalidad debe hacerse desde que los pollitos están con la madre; la selección por capacidad de cuerpo es más aplicable a las razas pesadas: las pollas deben ser seleccionadas antes que comience el invierno. Debe tenerse presente que las plumas enruladas, encrespadas o sueltas, son características de mala producción, especialmente en razas pesadas como la Orpington. La decoloración de los picos y patas, característica de las aves muy ponedoras, se nota mejor en las razas de patas de color intenso, como las amarillas y se aplica más exactamente en las Leghorn que en las Plymouth Rock, Rhode Island Red *o* Wyandottes.



Jaula hecha con un cajón de kerosene



Jaula preparada con ramas y destinada, también para las gallinas cluecas

Perjuicios que causan las liebres

Hay zonas en que el ataque de las liebres a los troncos de las plantas nuevas y de frutales es tan intenso que hace casi imposible emprender plantaciones de esta naturaleza a menos que se tomen las medidas del caso para evitarlo.

Lo más común hasta ahora ha sido la protección con paja, arpillera, alambre o cercando totalmente la extensión plantada con malla de alambre hasta cierta altura; pero estos sistemas son engorrosos, perjudican la planta y resultan antieconómicos.

Ahora se recomiendan fórmulas especiales para embadurnar los troncos hasta un alto prudencial al que no alcanzan dichos animales.

Una de ellas se compone de nueve partes en peso de aceite crudo de lino y una de azufre en polvo. En un recipiente con una capacidad bastante mayor que la cantidad de aceite que se va a emplear, ésta se calentará hasta que comience a hervir, momento en el cual se le agregará paulatinamente la cantidad de azufre, revolviendo el contenido constantemente. Una vez terminado de agregar el azufre, se retira del fuego y se sigue revolviendo durante unos 20 minutos.

Hay que advertir aquí que el aceite al calentarlo aumenta de volumen considerablemente y durante la elaboración da abundante espuma, motivo por el cual se exige que el recipiente tenga mayor capacidad.

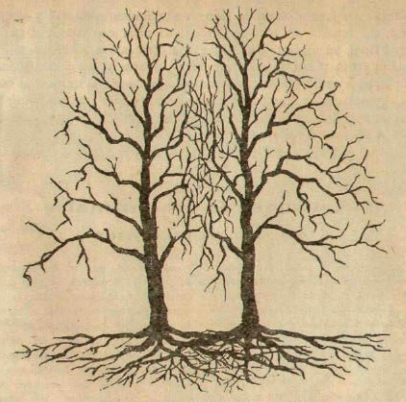
Además es necesario operar al aire libre, pues produce gases bastante penetrantes y persistentes.

Después de haber operado en la forma indicada y una vez frío el preparado, queda listo para el uso y con él se procederá a pintar los troncos de las plantas, donde forma una cubierta protectora y cuyo efecto dura más de un año, siendo inofensivo para la planta.

COSAS DE LOS ALMANAQUES

Cada veinte años puede usarse un mismo almanaque.

El mes de octubre empieza siempre el mismo día de la semana que enero, abril igual que julio y setiembre el mismo que diciembre, febrero y marzo empiezan en días diferentes. El primero y el último día del año son siempre el mismo. Estas reglas no tienen aplicación cuando se trata de años bisiestos.



Cómo se entrelazan dos árboles plantados demasiados juntos cuando chicos

Cada planta necesita su espacio para vivir

Es corriente en casi todos los jardines que su dueño, entusiasmado por poner de todo, muy fácil y muy lindo cuando las plantas son chicas, no se le ocurre que poco tiempo después las plantas crecen y carecen de lugar, matándose unas a otras.

Al plantar téngase presente que toda planta en el jardín desea desarrollarse según su carácter. Ella necesita espacio sobre la tierra para el tronco, las ramas, el follaje y los frutos, debajo de la tierra para sus numerosas raíces y configuración de éstas. Cada una de las plantas exige su derecho de espacio para vivir y poder producir, que es lo que su dueño le exige.

No dándole lugar pronto surge una lucha a muerte entre las

plantas del jardín. Sobre la tierra una suprime a la otra y si quedan, sus troncos se vuelven débiles, no producen flores ni frutos y, al final, sucumben. Una quita a la otra la luz y el aire, por lo que la fruta y la flor resultan chicas, pobres y sin color. Cuando las plantas están plantadas demasiado juntas, una quita a la otra la alimentación y humedad; con sus raíces se roban mutuamente lo que necesitan para vivir. Las de crecimiento más intenso arruinan a las más débiles.

Actitudes de los animales en los crepúsculos

Me ocuparé, al pasar, del grandioso fenómeno del crepúsculo vespertino desde el punto de vista emotivo, dejando para otro día su aspecto fisicocósmico. Desde que todos tenemos el derecho de repetirnos, diré más o menos, lo que alguna vez dije: que es ésa la hora sentimental por excelencia; la hora que impresiona a nuestro espíritu como un grandioso y suave acorde arpeado en modo menor, que diera la naturaleza toda en honor del Sol que se despide. En cambio, el crepúsculo matutino, anunciador de la llegada del Sol, es como un acorde firme y cerrado en modo mayor. Para darnos cuenta de la diferencia que existe entre estos dos momentos extremos del día, idénticos en apariencia, pero esencialmente distintos, nos bastaría observar las diversas actitudes de los animales. Durante el crepúsculo vespertino los pájaros —seres dotados de una sensibilidad exquisita— cantan despacio y como distraídos. En cambio, al iniciarse francamente el crepúsculo del alba, sus cantos son brillantes y prolongados. ¿A qué se debería esta diferencia? Sobre esto no he cambiado de opinión. Mientras el Sol actúa directamente durante el día, la naturaleza se encuentra bajo el influjo de un campo eléctrico, sinónimo de actividad, de vibración, de fuerza. Pero momentos después de ponerse, se produce un cierre, diré, de esa corriente eléctrica que actuaba, iniciándose, en cambio, un campo magnético. A esto se debería, tal vez esa suave transición, de orden melancólico que experimentan todos los seres, muy especialmente el hombre, y quizás hasta las plantas también. El campo magnético parece ser propicio a las manifestaciones más delicadas del sentimiento. Por eso es que de noche sentimos mucho más después de extinguido el crepúsculo la música que de día. Y por último: después de extinguido el crepúsculo vespertino y habernos puesto a tono, tenemos la maravillosa acción del cielo estrellado con su poesía infinita, que no es una ilusión, sino una sutilísima realidad: el hondo influjo estelar que nos llega de las profundidades del firmamento".

MARTIN GIL.



Consejos a los Criadores de RANAS

por Cayetano Milito

La canaleta de entrada de agua, lo mismo que los lagos artificiales, no deben tener más de 20 ctms. de profundidad y con declive hacia los bordes, bien pronunciados, porque al disminuir la profundidad favorece el temple del agua con el sol.

Debe cuidarse que los lagos no tengan corrientes que remuevan el agua; lo ideal para ranas es el agua estancada; piense que su vida está en lagunas y bañados y no en los arroyos, aunque en sus riberas se vean ranas que van en busca de alimento, pero no está en su ambiente de vida.

Los charcos poblados de ranas no pueden ser peligrosos para la salud de los moradores, porque ellas se encargan de limpiar el agua estancada de todo bicho y ni siquiera mosquitos dejan criar. No debe confundirse "charco" o "agua estancada" por agua podrida o abombada, porque en estas condiciones no habitan las ranas.

Colocando sobre el tejido que cerca al ranero, en forma de ángulo hacia adentro, una chapa de hojalata de unos veinte centímetros de ancho, es suficiente para librarlos de los enemigos roedores.

En un corral de 5 x 5 poco o nada se puede hacer; no obstante tener buena vegetación no deben alojarse más de 20 o 30 ranas de plantel y desde enero a septiembre no dejar ningún macho en ese corral.

Los corrales destinados para machos pueden estar más recargados pero no tanto como para que les falte alimentos naturales ni se aglomeren entre ellos, porque en las aglomeraciones es cuando se les seca la piel y mueren. En cambio los lagos pueden ser chicos, pero que tengan siempre sol a fin de mantener el agua templada.

La rana se atonta con el agua fría y se hace inapetente.

Los mejores meses para iniciarse en la crianza de ranas son octubre y

noviembre, debiendo tener para esa fecha ya construído el ranero, con su correspondiente vegetación; por eso siempre se recomienda preparar unos meses antes las instalaciones y en octubre y noviembre alojar las ranas en estado de desove, adelantándose así la procreación y el negocio, si se quiere.

Las ranas desovan a fines de octubre, noviembre y diciembre, raras veces en enero; nos referimos a la zona sudeste de la provincia de Buenos Aires; al norte y oeste existe alguna diferencia de semanas, por las diferencias del clima.

Los renacuajos, que después del segundo mes ya son ranitas, no se retiran de su corral hasta el año siguiente para dejar lugar a los nuevos renacuajos que deben venir ese año.

Las ranitas hasta los 2 años vivirán juntas, es decir, sin clasificar machos y hembras. A los 3 años la hembra recién puede desovar y el "ranicultor" debe cuidar este detalle que es muy delicado.

Hay que cuidar que las hembras jóvenes no se encuentren con ningún macho adulto, porque éste es el motivo de la gran mortandad en los raneros.

Los machos se diferencian de las hembras, además del desarrollo corpulento, en las manos, del lado de adentro, a la altura de la muñeca, *pues a los dos años de edad les aparecen* una especie de púas.

En los raneros comerciales se tiene un macho para cada 3 o 4 hembras.

Se calcula que una rana pone unos tres mil huevos durante la temporada y los nidos para el desove se forman con 4, 6 o más ranas, según la robustez del macho.

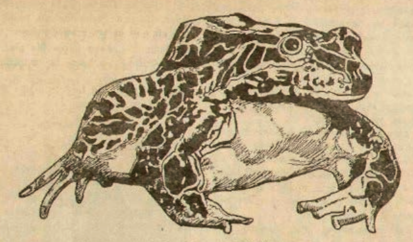
Trasladar los huevos en el ranero, de uno a otro lago, no puede dificultar la reproducción, aunque confieso que a mí no me ha dado resultado; ahora, transportarlos de un lugar a otro en que el viaje pueda durar algunas horas, si no imposible por lo menos difícil se hace la reproducción.

Se transportaron huevos desde Ensenada a San Vicente, con toda precaución, en un recipiente que contenía la misma espuma, la misma agua del charco y el mismo macho que cuidaba la nidada en un día nublado y tormentoso; la distancia recorrida en auto fué de 55 kilómetros en 1 hora y 35 minutos. Los alojaron en el lago del ranero, con una temperatura en el agua de 25 grados —la del charco, en el momento de la extracción, tenía 22 grados — y fracasó completamente el resultado. El macho en ningún momento se acercó a la nidada. En cambio se llevaron desde Ensenada renacuajos hasta Florencio Varela,



Hembra criolla a través de los rayos X

7



Macho de rana criolla

con la misma agua y barro del bañado donde se recogieron y a los 42 días eran ranitas en excelente estado.

Los renacuajos buscan su alimento tan solo en el agua y en el barro del lugar de su nacimiento, circunstancia ésta que debe tenerse en cuenta; de lo contrario se irá a un rotundo fracaso.

El peso aproximado de las ranas que se envían al mercado y su clasificación es la siguiente: especiales, machos, de 120 gramos; hembras, 100 grs.; medianas, 70 grs.; chicas, 40 a 60 gramos, más o menos.

Las ranas tienen pocas enfermedades; depende de cómo se las trate. El hocico lastimado no es enfermedad; ello ocurre con las ranas salvajes; al alojarse en los raneros buscan escapar y se lastiman contra la malla del tejido. Nótese que tal cosa no ocurre con ranas mansas adquiridas en criaderos comerciales, bien organizados.

La ceguera en las ranas se produce al orinarse en los ojos, en las aglomeraciones. La orina también les seca la piel, causa ésta de muchas muertes.

Donde existen médanos o terrenos algo arenosos, en que son llevadas las arenas por la fuerza del viento, se les seca la piel a las ranas y no pueden vivir; por eso creo que en esa zona de la Pampa debe ser difícil su crianza .Lo mismo ocurrirá si las aguas son salitrosas; en ellas no viven mucho tiempo las ranas.

Muchas veces la mortandad de ranas se puede atribuir al hambre si el lago es chico en relación al crecimiento de los renacuajos y por el frío, pues el renacuajo vive mejor en el agua templada para arriba y se le hace difícil la vida si el agua baja de los 17 o 18 grados, o sea la temperatura de la tierra. Si se consigue mantener la temperatura entre los 25 y 30 grados sería lo ideal para la vida de ellos.

Los machos se aparean de septiembre a diciembre; después de este mes es conveniente separarlos o mandarlos al mercado.

Abscesos en los canarios

Es muy corriente que los canarios sufran de abcesos y de forúnculos, que los aficionados confunden con la viruela, que también sufren estos pajaritos.

Contra los abscesos se desinfecta la parte enferma con agua oxigenada y después de secar muy bien se le aplica una pomada compuesta de 100 gramos de glicerina y 5 de sulfato de hierro.

Para los abscesos rebeldes entre el 3.o ó 4.o días se abre con un instrumento bien cortante y desinfectado. Se lava con agua oxigenada pura y luego de secado muy bien todo se cauteriza con tintura de yodo. Esta cura se hace día por medio.

La forunculosis es una enfermedad que se caracteriza por pequeños forúnculos que se presentan en la cabeza, cuello, espalda, pecho, ala, tronco del canario y en los tarsos o dedos, llegando a adquirir gran volumen (tamaño de avellana). Se diferencia este mal de la viruela por la base y aspecto lustroso, blando, color claro, a la inversa de la viruela, y como en ésta, se nota fiebre alta, sin otros síntomas visibles; hay casos en que el enfermo no pierde el canto, comiendo como de costumbre; otra de las características de este mal es su reproducción: en efecto, curados, algunas veces aparecen nuevos tumorcitos, aunque con menor intensidad y de más rápida curación. Como en los abscesos, hay que intervenir con precaución para evitar hemorragias, porque el mal llega al sistema venoso, que se encuentran en tales circunstancias muy irritado; tan pronto se secciona la parte afectada aparece la sangre en forma abundante, muriendo el enfermo al menor descuido; recuérdese que el canario es muy sensible, de modo que con unas cuantas gotas de sangre que pierda, muere. Se toman precauciones para evitar la hemorragia preparando un trozo de nitrato de plata, con que se cauteriza prefectamente bien; si la sangre es poca se puede detener con un toque de tintura de yodo, curando luego con la pomada ya indicada. En todos estos casos se debe retirar la bañadera, mientras el enfermo está en cura; observe mucha higiene, desinfectando la jaula con creolina, agua caliente o lechada de cal; preferentemente con creolina al 10 por 1.000.

LA SENSIBILIDAD VEGETAL

Las reacciones de las plantas son en mucho semejantes a las de los animales y aun de los seres humanos. Se quedan ateridas con el frío, se embriagan con el alcohol, se adormecen con el cloroformo, sufren heridas por golpes exteriores y mueren intoxicadas por el veneno. Hasta se ha descubierto que las afecta el ruido: un ramo de claveles, por fresco que sea y más agua que tenga, si se lo coloca cerca de una orquesta de baile, sobre todo de un jazz, se encontrará a las tres o cuatro horas con las flores mustias e inclinadas del lado contrario al de la orquesta, como huyendo de ella.

La soja

El ingeniero Francisco Cruz, en un pequeño estudio publicado sobre el poroto (frijol) soja, nos dice que desde que los hombres se afanan por abaratar el costo de la vida ha sido preocupación general la de encontrar sustitutos de la carne y la leche, alimentos éstos ricos en proteínas, pero de elevado precio. Cuando la guerra de 1914 elevó la demanda de esta clase de alimentos, por la necesidad de abastecer abundantemente a los hombres que formaban los grandes ejércitos movilizados, esta necesidad aumentó notablemente. Entonces los hombres de ciencia fijaron sus ojos en un pequeño poroto (frijol), oriundo del lejano Oriente, el poroto de soja. Los análisis realizados demostraron que posee cualidades maravillosas como producto para la alimentación humana, y pronto fué traído de China, en embarques sucesivos, para atender la demanda siempre creciente que el mercado hacía de él.



Raíces de soja con las nudosidades características

Así comenzó la siembra, en proporciones enormes, del maravilloso (frijol) poroto en los países de América.

La industria, siempre atenta a cuanto pueda redundar en beneficio monetario, prestó atención inmediata al nuevo artículo como fuente de materia prima para diversas aplicaciones, y en un período relativamente corto el poroto de soja se vió utilizado de mil maneras diferentes, creciendo aún más su demanda y valor para la humanidad.

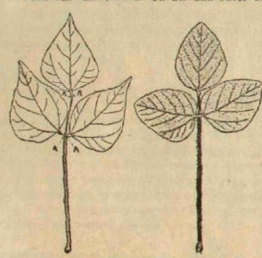


Flores de soja (A) y de poroto (B)

De él se obtiene aceite de primera calidad, harina con la que pueden hacerse fideos y toda clase de pastas y alimentos para los niños, artículos para el desayuno, pan y productos de repostería. También se utiliza la harina oleaginosa como alimento para el ganado, como

forraje, así como también de abono de excelentes cualidades. Con su aceite se fabrica jabón, esmaltes, barnices, pinturas, aceite de mesa, grasa para cocina, linoleum, tinta para imprenta y lubricante. De él puede obtenerse también celulosa para infinitas aplicaciones industriales, glicerina y otros productos no menos útiles.

Para dar una idea de su utilidad baste decir que el acto de recolectarlo se llama en Oriente —en el Manchukuo más precisamente, donde constituye el artículo de exportación más importante— "ordeñar la soja".



Hojas de poroto y de soja, reproducidas a la misma escala. Obsérvese que la de poroto posee unos pequeños apéndices (A) que no tiene la de soja; ésta, en cambio, es sumamente peluda

Una empresa jabonera de Cuba importó recientemente una cantidad tal de aceite de soja, que llegó a fletar un barco-tanque especialmente para dicho aceite, desde las remotas tierras del Japón.

Además, teniendo en cuenta la crisis española, por la cual se ve impedida España de suministrar aceite de oliva, único usado para la mesa y la cocina, tanto en Cuba como en otros países de América, el aceite de soja se convierte de la noche a la mañana, en una fuente inesperada de riqueza para quien de una manera previsora se disponga a cosecharlo.

En un menú que tenemos a la vista, y que fué obtenido en un restaurante norteamericano, todos los platos están confeccionados a base de productos obtenidos del poroto soja. Dice así:

Desayuno: avena y harina de soja, pan de soja y leche de soja color variable: negro, amarillo, rojizo, verde, pardo o estos colores combinados.

El período de vegetación es de 120 días como término medio, existiendo variedades precoces que maduran mucho antes.

Para que este cultivo prospere bien es necesario que el suelo en que se cultiva esté infectado de bacterias radicícolas, que son las que albergan las raíces de numerosas plantas leguminosas.

Estas bacterias viven en los nudos de las raíces y toman el nitrógeno del aire.

Como leguminosa que es, la soja posee en sus raíces esas nudosidades donde vive una multitud de bacterias que se alimentan con el nitrógeno tomado del aire. Inútil insistir en la trascendencia economómica que para el agricultor tiene el cuidar, a la vez que el cultivo de la soja, el de estas bacterias que le ofrecen nitrógeno, evitándole comprar abonos nitrogenados.

Es necesario para un buen rendimiento de soja que el campo donde se cultiva esté infectado por estas bacterias; pues de lo contrario este cultivo no

rendirá lo que de él se espera. Las plantas crecerán sin nudosidades y raquíticas, hasta que después de 3 ó 4 años de sucesivas cosechas las tierras se habrán ido infectando con las bacterias y éstas ya serán suficientes para formar duras, mientras que otras estarán verdes y otras aún en flor.

Es esta una planta que sufre enormemente con las heladas tardías y es preferentemente comida por la langosta.

El gran rendimiento de semilla, la facilidad con que se cultiva y se recoge la cosecha, la importancia de los granos como alimento para el hombre y los animales y el valor del aceite tiende a aumentar la importancia de su cultivo, asegurándole un gran desarrollo en los países de América.

La soja requiere, un clima semejante al del maíz, es decir, templado o cálido, ofreciendo sobre este cereal la ventaja de soportar bien la sequía y resistir mejor los excesos accidentales de humedad.

Es una planta poco exigente con respecto a la naturaleza del suelo, pues vegeta en tierras de distinta composición físico-mecánica, con tal que no sean excesivamente húmedas o de poco espesor. Prefiere, sin embargo, los suelos de mediana consistencia, arcillo-arenosos o arenosos-arcillosos, profundos y permeables. Dos labores ordinarias de arados seguidas de enérgicos rastrilleos que desmenucen bien los terrones son suficientes para asegurar una conveniente labranza de la tierra, siendo prudente dejar transcurrir un mes o más entre ambas labores de arado si fuese posible disponer de este tiempo, sin perjuicio para la época de siembra.

Si bien en nuestro país el suelo es, naturalmente, rico en bacterias radicícolas que emiten las raíces de las numerosas plantas leguminosas que lo cubren, habrá sin embargo, conveniencia de inocular un cultivo de bacterias propias de la forrajera que nos ocupa, a fin de facilitar su desarrollo en aquellas tierras donde no hubiese habido alfalfa, tréboles, arvejas, porotos, habas u otras leguminosas. Esta inoculación puede hacerse con tierra de un suelo donde se haya cultivado soja, empleándose 400 kilos por hectárea previo su desmenuzamiento, cuya distribución se efectuará a mano, como quien siembra a voleo, inmediatamente antes de confiarle las semillas. Cuando se utiliza el cultivo puro de bacterias propias de la soja, su distribución se hace directamente mezclándolas a las semillas en el acto de la siembra.

Para hacer un cultivo puro de bacterias de esta planta se toman varios pies de soja que tengan los nudos bien desarrollados. Basta aplastar ligeramente unas cuantas nudosidades de raíces vivas de soja, diluirlas en agua y regar con ellas las semillas o los pies de otras sojas para que se propaguen y aumente el rendimiento de los cultivos.

En general, salvo diferencias en la constitución del terreno, las matas de soja que acusan mayor vigor y más intensa coloración verde serán probablemente las que estén provistas de nudosidades. Las bacterias aumentan con abonos, riegos y labores. Si la sajo encuentra abundante nitrógeno (estiércol, nitrato de sosa, etc.) en el terreno no se produce en ella las nudosidades que tanto benefician al agricultor; por el contrario, la cal, el yeso y los fosfatos facilitan el desarrollo y la producción de nudosidades.

Finalmente, el agricultor debe facilitar la difusión de esas bacterias, manteniendo la tierra con suficientes cantidades de agua y bastante mullida para que el aire circule con facilidad.

SIEMBRA

Es necesario plantar una sola variedad de soja; es decir, semillas todas de una misma clase, pues según la variedad es la época de madurez de la semilla. Si se plantan diversas variedades se corre el riesgo de que se pierda la cosecha, pues como la maduración es despareja, unas vainas se abrirán madiendoduras, mientras que otras estarán verdes y otras aún en flor.

La soja se siembra cuando ya no son de temer las heladas tardías, pudiendo sembrarse en líneas o a voleo, según que el objetivo perseguido con el cultivo sea la cosecha del grano o la producción de forraje verde. Sin embargo, debe preferirse la siembra en líneas, toda vez que su ejecución pueda utilizarse las máquinas que se emplean comúnmente para sembrar maíz y algodón, procurando arreglar sus dispositivos de modo que distribuyan los granos a distancia de 70 centímetros a 1 metro entre surcos y 20 a 40 centímetros entre golpe y golpe de grano. La profundidad de la siembra en ningún caso será mayor de 4 a 5 *cms. en tierras fuertes y de 6 a 8 cms. en tierras livianas.* La cantidad media de semilla para sembrar una hectárea es de 20 a 30 kilos en el cultivo para grano, elevándose a 50 ó 60 kilos en el cultivo para forraje.

CUIDADOS CULTURALES

Los cuidados culturales requeridos por la sementera se reducirán a conservar la superficie del suelo libre de malezas por medio de oportunas carpidas hasta que las plantas cubran el terreno y calzar las plantas cuando tengan 40 ó 50 cms. de altura en los cultivos para semilla, no olvidando el riego toda vez que se sienta la necesidad de darlo en los cultivos irrigados.

ROTACION ESPECIAL

En las zonas de agricultura general se practica mucho la siguiente rotación: maíz, soja, trigo y forraje, en el orden señalado. La soja en esta rotación puede ser dedicada a forraje o para obtener semilla. Allí donde la cosecha contenga un gran porcentaje de trébol se verá que esta rotación contendrá dos leguminosas en cada 4 ó 5 años de la rotación.

En las localidades en que la cría del cerdo tiene cierta importancia se han hecho modificaciones a esta rotación en la forma siguiente: maíz y soja mezclados, maíz, centeno y trébol. En este caso, cuando se siembra el maíz y la soja juntos se dedica a pastoreo de cerdos: el maíz se cosecha y se les da como alimento de invierno; el centeno se hace pastorear en el otoño y comienzos de primavera, dejando luego que madure el grano; en cuanto al trébol, sirve también de pastoreo a los cerdos.

Si las condiciones del suelo y clima han sido favorables, se obtiene un gran provecho con esta rotación, con el mínimo de trabajo, teniendo por otra parte la ventaja de que el terreno ha conservado su fertilidad si es que no la ha aumentado.



COSECHA

La soja puede cortarse para forraje desde el momento en que empieza a semillar hasta que las hojas comienzan a amarillear.

El mejor momento, sin embargo, es cuando las vainas han adquirido todo su desarrollo. La planta de soja se henifica más rápidamente que la del caupí, manejándose también con mucha más facilidad.

Debe regularse la siembra de modo que pueda cortarse a principio de otoño, pues ésta es la época más apropiada para elaborar el heno. Se comenzará la siega en cuanto se levante el rocío, continuándose durante todo el resto del día. Las plantas quedarán en el suelo hasta que las hojas estén completamente marchitas, debiéndose tener mucho cuidado en airearlas antes de que se sequen y se pongan quebradizas.

Después de rastrilladas y hechos los montones se dejarán un día o dos, según el estado del tiempo, formándose luego pequeñas harinas. Son suficientes de 3 a 5 ó 6 días de buen tiempo para obtener un excelente heno de soja. Debe cuidarse de que no se caigan las hojas, puesto que, excepción hecha de las vainas, son las partes más nutritivas.

Una vez seco se pondrá bajo cobertizo o se construirán grandes parvas. Si se emparva al aire libre es esencial recubrirla con otro material cualquiera o con una lona, pues la soja no deja escurrir bien el agua.

Para fabricar el heno, cuando el tiempo no es propicio se utilizan, a menudo, unos marcos hechos con varillas de madera. El objeto de estos marcos es mantener abiertas las hacinas, permitiendo así la libre circulación del aire dentro de ellas e impidiendo, al mismo tiempo, la formación de mohos.

Estos marcos son unas pirámides de tres o cuatro lados, hechas con varillas de madera unidas en su extremidad inferior están separadas por otras varillas cruzadas, colocadas cerca de la base. Con estos aparatos se obtienen hacinas huecas.

COSECHAS DE SOJA PARA SEMILLA

Cuando se trata de obtener semilla solamente puede hacerse la siega desde el momento en que las hojas superficiales comienzan a amarillear hasta el de la caída de todas ellas. Se dejarán las plantas en el terreno hasta que las semillas están bien maduras. La siega de la soja para semilla se hará con una segadora, que puede ser atadora, lo que dará un resultado muy satisfactorio.

Si se trata de una superficie pequeña puede cortarse con guadaña o arrancarse, atarlas en manojos y trillarlas cuando estén perfectamente secas.

La trilla puede hacerse con una trilladora común. El cilindro correrá a una velocidad igual a la mitad de la que se usa para trillar maíz, pero al mismo tiempo se conservará la velocidad usual en el resto del separador. En la actualidad hay en el mercado separadores especiales para porotos y cosechadoras de porotos, que hacen un trabajo muy satisfactorio.

La soja puede trillarse en el campo, sin previo emparve o puede emparvarse y almacenarse y trillarse después.

EXPLOTACION DE LA ABEJA

Por el apicultor Raúl Von Kotsch

La explotación de la abeja en la chacra representa uno de los factores más importantes. Esta afirmación es irrebatible por ser la única industria rural que para obtener mayores beneficios requiere menores gastos. Su alimentación (el renglón más importante en otras explotaciones) se obtiene sin erogación alguna, pues aunque se instale el colmenar en plena pampa las abejas siempre encontrarán néctares y por lo tantó producirán rendimiento.

¿Dónde no hay tréboles y plantas de cardo? Con sólo estas melíferas se tiene asegurada la explotación colmenar. También el cuidado de las abejas requiere menos atención que cualquier otra explotación. La experiencia los ha establecido para cada una de las cuatro estaciones del año, y ellas se limitan a destruir sus enemigos naturales, polilla, etc., colocación de alzas, uniones de colonias débiles y otros de menor importancia.

Para resumir estas apreciaciones en forma más clara, puede asegurarse que necesitan solamente buena vivienda, seca y abrigada, para que no sufran durante el invierno, y sombra y agua en verano, y los conocimientos indispensables para no entorpecer sus intensas actividades, jafás alcanzadas por otros seres.

Todo principiante en apicultura debe iniciarse con diez colmenas como máximo. Está en contra de toda lógica hacerlo con mayor número. Con éstas podrán hacer todos los trabajos experimentales: extracción de la miel, cría de reinas, etc., y todo lo relacionado con la idiosincrasia, el alma de una colonia apícola. Con la realización de tales trabajos y con el asesoramiento de textos sobre la materia, al año cualquier persona se encontrará debidamente capacitada para iniciar la explotación del colmenar en gran escala. Así, ningún principiante encontrará entorpecimientos, y al comprobar los resultados de las 10 colmenas, de acuerdo con el conocimiento adquirido aumentará sin duda alguna el "stock" de las mismas; pues si desiste por cualquier circunstancia no tendrá que sufrir grandes pérdidas.

Suponiendo que se acepten los consejos anteriores, hay que comprar primarios, que son los que lanzan las colmenas madres en los meses de octubre y noviembre más o menos. No convienen los secundarios o terciarios, por ser débiles y extemporáneos, es decir que aparecen éstos a fines de enero y febrero, después de la mejor época; no alcanzan a construir debidamente el nido, fabricación de panales y recolección de miel, por lo que están fatalmente destinadas a perecer de hambre y frío en la próxima estación invernal salvo especial circunstancia de que la floración de las mejores plantan melíferas se encuentre por demás retrasada, por efectos de lluvias y bajas temperaturas durante la primavera, o que se desee alimentarlas artificialmente.

El sistema de "colmena móvil" a cuadros es el que debe adoptarse con especial recomendación por permitir al apicultor que con toda facilidad pueda efectuar importantes trabajos en lo más íntimo de la colonia y por otros múltiples conceptos que sería largo enumerar.

Enfermedades del conejo

COCCIDIOSIS

Esta enfermedad ataca a los conejos de 2 a 4 meses, es bastante frecuente y produce la coccidiosis intestinal y hepática (hígado) de los conejos.

Los conejitos atacados por estos parásitos se presentan tristes, enflaquecidos, con poco apetito, el vientre hinchado y dolorido a la presión; poco antes de morir tienen una diarrea abundante. Es conveniente hacer la autopsia para comprobar el diagnóstico, es así como el hígado se presentará grande con pequeñas manchas blancas como granitos; éstos son los coccidios, es decir los parásitos causantes de su muerte. En los intestinos también hay manchas, pero a veces es difícil encontrarlas; el hígado en ese estado basta para confirmar el diagnóstico.

Comprobada la coccidiosis se aislan los enfermos y desinfectan las celdas; además como medio preventivo para los restantes, se agrega en la comida una mezcla de afrecho con 10 centigramos de timol por cada kilo de peso vivo durante 5 días seguidos, es decir, que si un conejo pesa 3 kilos se le dará 30 centigramos de timol y al final del 5.o día habrá tomado 150 centigramos. Este tratamiento es bueno aplicarlo para todos los animales que se vayan adquiriendo.

Transmitiéndose la coccidiosis por vía intestinal, será necesario observar la mayor limpieza y desinfección con los excrementos.

Otras veces aparece en la nariz un líquido que dificulta la respiración y produce la muerte de los conejitos adultos; esta forma es extremadamente contagiosa. El tratamiento es el mismo que el anterior, siendo conveniente agregar aceite gomenolado en la nariz.

SARNA

Se reconoce por la presencia de costras amarillas, debido a los parásitos que se alojan en la cara interna de la oreja y sobre el hocico, depilando esas regiones. La sarna que ataca a las orejas es de carácter mortal. Los animales enflaquecen y concluyen por morir por la acción de los parásitos. La sarna es sumamente contagiosa.

Como tratamiento se mezclan en partes iguales: aceite, petróleo y bencina; las pomadas a base de azufre se utilizan también, poniéndolas sobre las partes atacadas de sarna.

DIARREA

Es un mal grave que suele ocasionar verdaderas mortandades en los criaderos de conejos. Esta afección se debe, por lo general, a la alimentación con exceso de verde y a la humedad de la conejera; es difícil de curar. Los excrementos aparecen blandos y sin la forma globulosa (pelotitas), indicio éste del principio de la enfermedad. Los enfermos se trasladarán a un lugar seco, de temperatura suave y con una buena cama; la alimentación será más o menos seca: granos, cáscaras de pan, pasto seco, hojas de achicoria y también unas hojas de sauce o mimbre que les agrada y además tienen propiedades astringentes.



FORMA DE ROTACION DE LOS CULTIVOS

La cal y el fósforo estan en los huesos que se desperdician

Por el Ingeniero Agrónomo FELIX A. SILVA BARRIOS

En general todos los cultivos de granos (cereales y oleaginosos) son agotantes del terreno. Los forrajes cosechados verdes son mucho menos esquilmantes y la alfalfa es una mejoradora del terreno, aumentando su fertilidad, especialmente si se la destina a pastoreo. Lo mismo podriamos expresar con respecto al cultivo de porotos, si se entierran los tallos de la cosecha anual, del caupi, soja, arvejas, habas, etc.

El medio de conservar la fertilidad del terreno es cultivarlo durante cinco o seis años con cosechas de granos (trigo, maiz, lino, girasol, etc.) y alfalfarlo al cabo de cinco o seis luego a los tres años roturar el alfalfar y volver con el cultivo de cereales y oleaginosos. Siempre es conveniente en el cultivo hacer seguir una sementera que requiere carpidas y aporques por un cereal u oleaginoso no carpido, tales como el trigo, avena, cebada, etc., o lino. Asi, después del maiz debe venir el trigo o el lino, o también después del cultivo de porotos o papas sembrar trigo o avena. Después de la alfalfa conviene el maiz y al año siguiente lino o trigo. La alfalfa enriquece el terreno en ázoe, que el maiz aprovecha al máximo; en cambio el trigo se iria en vicio en año llovedor y el lino podria volcarse y vol-

verse susceptible al ataque del polvillo.

La agricultura más técnicamente conducida es la que va aliada a la ganadería. En terreno fértil, cultivar cereales o lino, y en el empobrecido establecer praderas para el ganado, que restituyen parte de la fertilidad perdida.

Una práctica que enriquece el terreno y permite el cultivo continuado es la de enterrar abonos verdes, constituídos por tréboles que se siembran al voleo, en el rastrojo de trigo con un simple rastreo (siempre que el terreno esté muy agotado), en pleno verano (diciembre). Luego a fines de marzo o abril, estando la tierra aún caliente, se entierran con una reja superficial y se siembran con maíz en la primavera próxima. Se aumentaría considerablemente el rinde de este cereal.

Como lo he expresado, todos los cultivos son agotantes, dependiendo la intensidad del empobrecimiento del suelo, en primer término, de la cantidad de kilogramos de granos por hectárea que se cosechan, y en segundo, de la producción de tallos y hojas por hectárea de la sementera cosechada. A mayor rinde por hectárea, mayor extracción del terreno de material nutritivo. De ahí que 30 quintales de maíz por hectárea, o 20 quintales de trigo, agoten tanto o más el terreno que 10 ó 12 quintales de lino (semilla) y otro tanto de cosecha de girasol. De modo que si dejamos de cultivar girasol o lino y sólo sembramos maíz o trigo, el agotamiento de la fertilidad del terreno continuará progresivamente, año a año, en forma inevitable. Intercalando trébol para enterrar en verano enriqueceremos el terreno en ázoe, pero en ácido fosfórico y cal, que son los elementos minerales que se encuentran en menor proporción en nuestros suelos. No obstante, siempre será un notable progreso en el cultivo, especialmente en las zonas maiceras, dado que este cereal es muy exigente en esta substancia nutritiva.

En las estancias, donde siempre hay huesos del ganado que muere o se faena, en lugar de dejarlos abandonados en el campo habría que recogerlos, quemarlos, pulverizarlos y distribuirlos en las tierras de cultivos, en el momento de la primera reja. En los huesos hay cal y fósforo, los más valiosos abonos para nuestros campos. Tenga usted presente que los rindes de los cultivos de granos son proporcionales al elemento mineral que se encuentra en menor proporción en el terreno. Si el stock de ázoe es suficiente y reducido el de fósforo y cal, el rinde bajará hasta el nivel de la cantidad de estos dos principios nutritivos, almacenados en el terreno que se explote.



El color de las flores

Por MARTIN GIL

No conozco, o no recuerdo, —lo que es lo mismo—, ninguna explicación al respecto. Y si los naturalistas no pueden responder satisfactoriamente, menos podría hacerlo yo. En cambio, se podría girar alrededor del problema. Siendo las flores como hijas espirituales de la luz del Sol —luz blanca—, debieran ser blancas también. Pero sabemos que la luz del Sol se compone, en realidad, de siete colores, como de siete notas la escala musical. Cada color es engendrado por un número fijo y exacto de vibraciones, como lo es igualmente cada nota musical, con la diferencia que las vibraciones de los colores son de origen electromagnético. Ahora bien, respecto al misterio del color de las flores, ¿por qué no podríamos imaginar que ellas captan y aprovechan, especialmente, la zona o banda de tal o cual color del espectro solar mediante los elementos químicos que sus raíces absorben? Por ejemplo, las flores rojas pertenecerían a la zona roja de espectro, las amarillas y azules a las radiaciones espectrales de esos colores, las blancas captarían por igual los siete colores del espectro, cuya suma, dijimos, produce el color blanco, lo que es demostrado fácilmente en los gabinetes de física. Sabemos también que los colores fundamentales son tres: rojo, amarillo y azul. Por lo tanto, todos los demás colores son complementarios; de lo que se deduciría que los diversos matices de las flores que no son francamente ni rojas, ni amarillas, ni azules, se deberían a las distintas combinaciones efectuadas por ellas a base de los tres colores fundamentales del espectro, procediendo, ni más ni menos, como los pintores. Pero esto que digo no implica una respuesta, sino simplemente una manera de ver ad libitum.

Las diversas escalas de la música moderna, compuestas igualmente de siete notas, tienen también sus acordes fundamentales, en los que están basadas las combinaciones melódicas mediante sus complicados juegos de intervalos, donde actúan el bemol, el sostenido y el becuadro. Y así como hay combinaciones de sonidos francamente desagradables al oído, así también hay combinaciones de colores verdaderamente antipáticas a la vista.

Selección de campo para el cultivo de la alfalfa

Al elegir el terreno adecuado para la siembra de la alfalfa, debe tenerse en consideración cuidadosamente la textura del suelo, su productividad y su drenaje.

Siempre que sea posible, debe evitarse sembrar alfalfa en suelos muy arenosos, o en suelos muy compactos. La naturaleza del subsuelo requiere atención muy especial. Es pérdida de tiempo y de dinero tratar de cultivar alfalfa en terrenos bajo los cuales se encuentran capas duras o impermeables a poca profundidad. La barrena para hacer perforaciones es de gran utilidad para examinar la naturaleza del suelo y del subsuelo, y debe emplearse en muchos lugares.

Para el cultivo de la alfalfa debe escogerse los suelos más productivos y fértiles de la chacra.

Guía explicativa sobre algunas enfermedades y parásitos de las plantas

Tratamientos contra los mismos y épocas oportunas para su aplicación

Puede decirse, sin temor de exagerar, que, igual o más que los animales, las plantas que cultivamos son susceptibles de ser afectadas por enfermedades y atacadas por parásitos que, muy frecuentemente y en manera considerable, estorban el normal desenvolvimiento y funcionamiento de sus distintos órganos, deformándolos o atrofiándolos. Concluyen muy a menudo estas dolencias por agotar totalmente al vegetal causándole la muerte prematuramente.

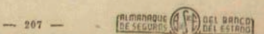
El número de enfermedades (criptogámicas o bacterianas) de los vegetales cultivados, así como el de los insectos y otros pequeños animales que viven a sus expensas, es realmente considerable. Las personas que se dedican al conocimiento de estas cosas, tienen que pasar largos años de su vida dedicados a su estudio, para poder alcanzar a conocerlas siquiera en parte.

Ahora bien, no es posible bajo ningún concepto pretender que el agricultor conozca todas las pestes que atacan a las plantas que él cultiva, pero sí creemos que le será sumamente útil saber conocer algunas, aquéllas más comunes y perjudiciales, y en lo que más interés debe tener aún, es en saber aplicar los remedios necesarios para destruirlas y la época oportuna, con el fin de mantener en buen estado sanitario sus cultivos.

Es precisamente con ese fin que a continuación expondremos, en la forma lo más sencilla posible, una guía para el reconocimiento de las enfermedades y parásitos más comunes, para que pueda el agricultor un poco observador, valido de sus propios medios, identificarlos y combatirlos.

PLANTAS FRUTALES

Los más comunes y principales enemigos de estas plantas en nuestro país, son:



EN EL DURAZNERO—

Pulgón negro: Insecto de tamaño pequeño, de color pardo negruzco; por lo regular se presenta sin alas, pero a veces las tiene y bien desarrolladas. Se le encuentra formando grandes colonias, apeñuscados en los extremos de las ramas más tiernas, así como en la base de las flores, durante la primavera. Produce a menudo la muetre de las ramitas, las que aparecen secas hacia fines del verano. Cuando estos dañinos insectos invaden las hojas, lo que hacen también en gran cantidad, producen su deformación y atrofia. Estos pulgones abundan mucho en primavera, pero son huéspedes de los durazneros durante todo el año. Como insectos chupadores que son, se alimentan de la savia del vegetal y atraen mucho las hormigas llamadas "locas", debido a un jugo azucarado que excretan y que sirve de alimento a aquéllas.

Tratamiento curativo: Pulverizar una o dos veces las plantas invadidas, con intervalo de 6 a 8 días, con:

Extracto de tabaco	200 grs.
Jabón común	50 "
Agua dulce	20 lts.

Cochinilla blanca: Este pequeño insecto es una cochinilla cuyo cuerpo está cubierto enteramente por un escudo o caparazón cerosa, de forma casi circular y de color blanquecina, lo que constituye para el insecto una excelente protección. Su alimento lo constituye la savia del vegetal. Se reproduce extraordinariamente en nuestro país, atacando todas las partes aéreas del vegetal, a excepción de las hojas. Debajo de la caparazón cerosa se encuentra el cuerpo del insecto, cuyo color es amarillo limón; no posee alas, ni patas, cuando se trata de la hembra; los machos son alados. El color amarillo limón se vuelve color caramelo cuando el diaspis está parasitado por su enemigo natural, la Prospaltella berlesei.

Tratamiento curativo: Pulverizar las plantas cuando están atacadas, con el siguiente remedio:

Otoño	Rubina ... 6 kgs.		Invierno	Rubina ..... 100 kgs.
	Agua dulce. 100 lits.			Agua dulce... 100 lits.

En primavera colocar en las plantas atacadas ramitas con Diaspis prospaltellizados. La Prospaltella berlesei la distribuye

todos los años la Sección Fomento y Defensa Agrícola de la Dirección de Agronomía.

Taladrillo: Es éste un diminuto y peligroso insecto parásito del tronco y rama del duraznero, cupo combate se hace sumamente difícil Vive en la superficie de la madera, debajo de la corteza, en donde labra sinuosas galerías muy superficiales. Se trata de un cascarudito muy pequeño, de color negro lustroso. Las hembras ponen sus huevos sobre la corteza y las larvitas al nacer la perforan hasta llegar a la madera, en donde trabajan las galerías. Allí se hacen adultos y salen atravesando de nuevo la corteza, en la que dejan agujeritos visibles, quedando a veces los troncos llenos de perforaciones. La planta muy atacada se debilita, concluyendo por perderse.

Tratamiento preventivo: Tratar de mantener los árboles en buenas condiciones de salud, pues se sabe que estos parásitos atacan preferentemente a aquellos débiles. Embadurnar de cuando en cuando los troncos y ramas gruesas con:

Mezcla sulfocálcica	15 lts.
Agua dulce	100 lts.

Cloque ó torque: Esta muy común enfermedad de las hojas y brotos tiernos del duraznero, es causada por el hongo (criptógama) conocido por Exoascus deformans. Aparece la enfermedad cuando los durazneros comienzan a brotar, de modo que al desenvolverse las hojas, éstas son invadidas por el hongo, que las deforma totalmente, cambiando su aspecto y color, tomando un tamaño mucho mayor que lo natural. Generalmente la hoja atacada se vuelve roja y carnosa. El hongo emite hacia el interior del tejido de la hoja chupadores que absorben la savia. Las hojas atacadas se secan muy pronto y caen prematuramente, lo que hace debilitar a la planta, que muchas veces no puede madurar los frutos.

Tratamiento preventivo: Se pulverizarán los durazneros con este remedio:

Otoño e invierno	Sulfato de cobre..	4 grs.
	Cal viva	2 "
	Agua duce	100 lits.
Primavera y verano	Sulfato de sobre..	1 kgs.
	Cal viva	1 "
	Agua Dulce........	100 lits.

Las pulverizaciones se repetirán con intervalos de 18 o 20 días, durante primavera y verano.

Agalla de corona: Esta grave enfermedad, que ya muchos conocen porque se ha extendido bastante en el país, es producida por un microbio (bacteria) y se presenta formando generalmente abultamientos en el cuello de la planta un poco bajo tierra, de tamaño variable, a veces tan grande como el puño de una persona. Se trata de una enfermedad incurable y contagiosa. Se presenta con mucha frecuencia en las plantas en almácigos, especialmente en las que se encuentran en terrenos húmedos.

Tratamiento preventivo: Destruir por el fuego toda planta que presente síntomas de este mal. Cuando se tiene dudas acerca de esta enfermedad, conviene consultar con el Ingeniero Agrónomo antes de iniciar una plantación, pues fácilmente puede uno exponerse a un fracaso formando un monte con plantas enfermas de la agalla de corona, pues éste tendrá corta vida. Obsérvense bien el cuello y las raíces de los durazneros antes de plantarlos en su lugar definitivo.

EN EL CIRUELO—

Pulgón verdoso: Es este pequeño insecto chupador, de la misma familia que el que ataca al duraznero, aunque no hace en esta planta tantos estragos como en aquélla. Se presenta también en las hojas tiernas y ramas delgadas, en abundancia durante los meses de primavera, mermando considerablemente en verano e invierno. El color de este insecto es algo verdoso, de tamaño un poco más pequeño que el del duraznero.

Tratamiento curativo: Ver Pulgón duraznero.

Cloque o Encrespadura. — También las hojas del ciruelo suelen ser atacadas por este mal, aunque no tan intensamente y con tanta frecuencia como en el duraznero. La enfermedad se presenta en primavera, produciendo a veces la caída de las hojas.

Tratamiento preventivo: Ver Cloque del duraznero.

Agalla de corona: Ataca también a este frutal y deben tomarse las mismas precauciones que las aconsejadas para el duraznero.

Taladro: Son larvas de cascarudos que hacen grandes galerías en el interior del tronco y ramas de casi todos los frutales; duraznero, ciruelo, grafión, guindo, etc., a los que seca en poco

tiempo. Estas larvas llegan a tener de 4 a 5 y más centímetros de desarrollo. Están dotadas de fuertes mandíbulas, que les permiten roer con suma facilidad la madera, transformándola en serrín, que va cayendo al pie del árbol atacado, formando montículos. Las galerías que hace esta larva son largas y sinuosas, comunicándose unas con otras y de trecho en trecho con el exterior por perforaciones bien visibles.

Tratamiento preventivo: Ver Taladrillo.

Tratamiento curativo: Echar por medio de una jeringa, por algunos de los agujeros de comunicación al exterior, el siguiente remedio: una mezcla de

Sulfuro de carbono	3 centímetros cúbicos
Bencina	3 centímetros cúbicos

y luego tapar bien con masilla o barro bien hecho todas las comunicaciones externas.

EN EL PERAL Y MANZANO—

Piojo de San José: Es esta, como el Diaspis pentágona, una cochinilla que parasita, con excepción de las hojas, toda la parte aérea de estos frutales. Tiene su cuerpo de tamaño y color semejantes al del Diaspis y está enteramente cubierto por una caparazón delgada, de forma circular en las hembras y algo alargada en los machos, de color gris. Es éste un insecto chupador, muy perjudicial, y parasita, además de estos frutales, a muchos otros, así como a plantas forestales y de ornamento.

Tratamiento curativo: Dar a las plantas atacadas repetidas pulverizaciones con el siguiente específico:

Otoño	Mezcla sulfocálcica	10	litros
	Agua dulce	100	"
Invierno	Mezcla sulfocálcica	20	litros
	Agua dulce	100	"

"Gusano" de las frutas: Este "gusano", que tan comúnmente se encuentra dentro de las peras y manzanas, a las que taladra y echa a perder, es la larva de una pequeña mariposa conocida por el nombre de "Carpocapsa pomonella". Aparece ésta en primavera, haciendo sus posturas cuando los manzanos y perales florecen, de modo que al nacer la pequeña larva encuentra la fruta recién en

formación, penetrando a su interior por una pequeña perforación que practica en aquéllas por medio de sus mandíbulas. La fruta crece y con ella adentro la larva, que se va alimentando y destruyendo, por consiguiente, la fruta.

Un porcentaje muy elevado de nuestras peras y manzanas aparecen todos los años completamente roídas por este insecto, haciendo así perder a ellas todo su valor comercial.

Tratamiento preventivo: Durante el invierno limpiar y sacar del tronco de los perales y manzanos la corteza agrietada, bajo de la cual se cobijan las larvas, esperando la primavera, destruyendo a éstas y pincelando los troncos con una lejía de soda cáustica fuerte.

Tratamiento curativo: Pulverizar los perales y manzanos durante primavera y verano, cada 22 o 25 días con:

Arseniato de plomo en polvo	800 gramos
Cal viva	1500 "
Sulfato de cobre	500 "
Agua dulce	100 litros

El primer tratamiento se hará cuando empiezan a caer los pétalos.

Puede usarse esta otro fórmula:

Verde urania	150 gramos
Sulfato de cobre	500 gramos
Cal viva	1 1|2 Kg.
Agua dulce	100 litros

EN LOS NARANJOS, MANDARINOS Y LIMONEROS—

Cochinilla algodonosa: Se llama así a un insecto chupador que se caracteriza por tener en la parte posterior de su cuerpo una especie de bolsa o saco de cera blanca, dentro del cual la hembra va dejando caer los huevos de sus posturas. Es este insecto la "Icerya purchasi", que ataca, además de estos frutales, a muchas otras plantas. La multiplicación de este parásito es extraordinaria; baste decir que una sola hembra pone a veces más de un millar de huevos. Agota muy pronto a las plantas, que acaba por secar si no se le combate a tiempo.

Tratamiento curativo: Poner en las plantas atacadas por esta

cochinilla una colonia de "Novius cardinalis" insecto enemigo natral de la Icerya, que en muy poco tiempo da cuenta de ella.

Solicitar durante los meses de verano este insecto auxiliar a la Sección Fomento y Defensa Agrícola de la Dirección de Agronomía.

Cochinilla coma: Este tan común y conocido insecto de los citrus, parasita a todas las partes aéreas, sin excepción. Su escudo o escama protectora se asemeja en su forma a una coma, de ahí su nombre común; es de forma alargada, algo encurvada y de color oscuro. Rara vez se toma en la mano una naranja o limón sobre el que no se encuentre alguna de estas cochinillas.

Otros insectos, cochinillas muy comunes aquí, parásitos de estas plantas y que causan también perjuicios considerables, son el "Chrysomphalus aonidum" y "dictyospermi", ambos sin nombres comunes. Se asemejan, por su tamaño y forma de la caparazón que los cubre, a un Diaspis, pero son de distinta coloración; asi en el primero es de color marrón oscuro, algo violáceo, en tanto que en el segundo la coloración es habano claro. Estas dos cochinillas se alimentan a expensas de la savia de las plantas, siendo parásitos únicamente de las hojas y frutos.

Cochinilla "grano de pimienta": Además de las plantas de olivos, jazmines y otras de adorno, este insecto parasita con bastante frecuencia a los naranjos y limoneros, situándose en las ramitas más tiernas. Por la forma, tamaño y color de su cuerpo, que hace recordar a medio grano de pimienta, es que el vulgo la conoce con este nombre. Vive también en la misma forma, adherida a las ramitas y a veces en el envés de las hojas, otro parásito semejante al anterior, que se le conoce únicamente con el nombre de "Lecanium o Coccus hesperidum". Su cuerpo no es tan redondeado y su color es amarillo con listas marrones.

Los naranjos parasitados por estos insectos, suelen ser muy visitados por las hormigas llamadas "locas", que van en procura del líquido azucarado que ellos segregan.

Para combatir todas estas cochinillas de los naranjos y limoneros se hará el siguiente

Tratamiento curativo:

Otoño ... { Mezcla sulfocálcica 5 litros
Agua dulce....... 100 "
(Dos tratamientos con intervalo de 15 o 20 días).

Invierno..	Rubina	8 kilogramos
	Agua dulce..........	100 litros
	(Dos o tres pulverizaciones con intervalo de 18 o 20 días).	
Primavera y Verano	Mezcla sulfocálcica	6 litros.
	Agua dulce.......	100 "
	(Dos o tres tratamientos con intervalo de 25 días).	

Fumagina: Con este nombre se conoce un hongo negro que llega a veces a cubrir totalmente la superficie de las hojas y ramas delgadas de los naranjos y limoneros. Tiene aspecto de hollín. Este hongo no vive, como otros, a expensas de los jugos de las plantas, sino que se pega sobre el jugo azucarado que emiten los pulgones y ciertas cochinillas, del que se alimenta. Forma una capa que, cubriendo la superficie de los órganos de las plantas, impide en éstas las funciones de respiración y traspiración, cosa que perjudica a las plantas.

Este hongo desaparece generalmente combatiendo los insectos que parasitan a los citrus, que son la causa de su existencia. Conviene, sin embargo, pulverizar las plantas que tienen Fumagina con el siguiente remedio:

Sulfato de cobre	1 Kg.
Cal viva	1 Kg.
Agua dulce	100 litros

EN LA VIÑA—

Esta planta es atacada en sus raíces por una cochinilla que se presenta formando pequeños quistes de color amarillento, despidiendo fuerte olor. Estos se conocen con el nombre de "Perlas de tierra" y su tamaño varía desde el de la cabeza de un alfiler común hasta el de una arveja. A veces se encuentran adheridas a las raíces de una sola planta gran cantidad de estas "perlas", que absorben su savia. Cuando la vid está muy atacada por este parásito, la brotación se hace con suma dificultad y la planta no tarda en perecer.

Se trata de una cochinilla que poco a poco va difundiéndose en nuestros viñedos, con verdadero peligro para su existencia.

Tratamiento: Arrancar y quemar en su lugar las plantas que presentan este mal en sus raíces. Inyectar luego en el suelo in-

fectado por las "perlas", por medio de aparato inyector, sulfuro de carbono; 15 centímetros cúbicos por inyección.

No adquirir plantas si no se tiene la seguridad de que son sanas, pues una sola infectada puede llevar la plaga a un viñedo sano.

Las plantas de vid son atacadas durante la primavera y verano por enfermedades criptogámicas (hongos), que es necesario combatir a tiempo, a fin de que no dañen al vegetal y éste pueda dar *abundantes* y *sanos frutos*.

Las principales son:

La Antracnosis: Se presenta en los sarmientos jóvenes en forma de manchas negruzcas, profundas y ovaladas; en las hojas aparecen cantidad de pequeñas manchas negras, y en los granos, manchas circulares negras, que se van agrandando.

El tratamiento contra esta enfermedad consiste en aplicar a las plantas, inmediatamente después de practicada la poda y por medio de un pincel, el siguiente remedio:

Acido sulfúrico comercial	6 litros
Agua dulce	100 litros

Es necesario mojar bien con este líquido toda la parte aérea de la planta.

El Oidium: Llamada comúnmente por los viñateros "ceniza", se presenta en forma de un polvillo gris que cubre a veces totalmente las hojas tiernas y los granos de uva. Estos granos suelen partirse a consecuencia del ataque de este hongo, dejando ver las pepitas.

Tratamiento: *Azufrar la vid durante primavera y verano con* azufre finamente pulverizado. El primer tratamiento debe hacerse cuando los brotos tienen de 8 a 10 centímetros de desarrollo, el segundo en el momento de la floración de la planta, y un tercero cuando comienza la maduración.

La Peronóspera: *En esta enfermedad muy común en nuestras* viñas; se presenta formando manchas blancas en el envés de las hojas, manchas que se van agrandando y que concluyen por secar estos órganos. Ataca también a los sarmientos y a los granos de los racimos.

Tratamiento preventivo: Dar a la vid durante primavera y verano, cada 25 a 28 días, pulverizaciones con el siguiente caldo bordelés:

Sulfato de cobre	1 Kg.
Cal viva	1 Kg.
Agua dulce	100 litros

El primer tratamiento se hará cuando los brotes tengan 18 o 20 centímetros de desarrollo.

PLANTAS DE HUERTA

Las plantas de huerta son frecuentemente atacadas también por un sinnúmero de parásitos y enfermedades que llegan a veces a causar grandes estragos.

Entre las más comunes en nuestro país, figuran:

Vaquilla o Bicho moro: Este insecto, que todos conocen, aparece en las sementeras ya algo entrada la primavera. Puede decirse que casi todas las plantas de huerta le convienen como alimento, pero es indudable que siente preferencia por las plantas de papas, tomates y acelga.

Aparece generalmente en mangas, y al invadir un cultivo da cuenta de él en poco tiempo, tal es su voracidad.

Se trata de un insecto (cascarudo) de 1 1|2 centímetro de largo, de color gris verdoso con puntitos oscuros en sus alas; se mueve con rapidez y vuela con facilidad. Cuando concluye con las plantas de un lugar, vuela e invade otro que le convenga.

Tratamiento curativo: Se pulverizarán las plantas cuando se tenga noticia de la proximidad de este insecto o cuando él haya invadido una plantación, con el siguiente remedio:

Verde urania	150 gramos
Sulfato de cobre	500 "
Cal viva	1 1|2 Kg.
Agua dulce	100 litros

Vaquita de los zapallos: Este cascarudito hace bastante estragos en las hojas de las plantas de zapallo y melón. Las larvas especialmente se sitúan debajo de las hojas y las comen superficialmente, dejándolas caladas totalmente, cosa que produce la muerte de estos órganos.

El insecto adulto es de forma globosa, de algo más de 1|2 centímetro de largo por un poco menos de ancho; sus alas son amarillas, con algunas manchas negras.

La mejor manera de combatir este insecto es juntarlos con

las manos, pues se trata de animalitos que se mueven poco. Por su tamaño y coloración se destacan bien sobre las hojas de las plantas que parasitan.

Chinche de las huertas: Este insecto chupador se presenta algunos años en gran cantidad en las huertas, en cuyas plantas causa grandes perjuicios. Chupa la savia en los vegetales, a los que muy pronto agota, con perjuicio de sus frutos. Tienen estos insectos la misma forma que la conocida chinche verde de los campos, pero es algo más grande y su cuerpo presenta una coloración parda. Su combatimiento sobre la planta se hace difícil.

Preventivamente conviene quemar durante el invierno todo el rastrojo de la huerta, pues es en él donde pasan escondidos estos insectos durante el invierno. Se aconseja también poner diseminadas sobre el terreno, hacia fines de otoño, tablas y arpilleras viejas, a donde van estos animales a guarecerse de los fríos del invierno; luego se revisan estas especies de trampas y se matan con agua caliente o por aplastamiento los insectos que debajo de ellas se encuentren.

Pulgón verde de los repollos: Es éste un pequeño insecto chupador de color verdoso y recubierto por una capa cerosa blanquecina que vive sobre las hojas del repollo, alimentándose de la savia que les extrae. Se reproduce abundantemente, al punto de que a veces impide el desarrrollo de la planta.

Puede combatirse, cuando las plantas son jóvenes, con el siguiente remedio:

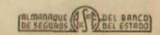
Tratamiento curativo:

Jabón blando de potasa	2 1/2 Ks.
Agua dulce	100 litros

Se darán dos o tres pulverizaciones con intervalos de ocho a diez días.

Isoca de los repollos: Es la larva de una hermosa mariposa blanca con dibujos oscuros en sus alas. Aquélla se alimenta, desde que nace hasta que adquiere unos tres centímetros de desarrollo, de las hojas más tiernas del repollo, causando, cuando la invasión de estas larvas es grande, perjuicios considerables.

Las mariposas hembras ponen los huevos sobre las plantas de repollo; de estos huevos nacen las larvitas, que son de color verde; crecen con bastante rapidez y, llegadas a su máximo desa-



rrollo, se transforman en crisálidas, para luego, al cabo de 15 a 18 días, aparecer en forma de mariposas.

Cuando las plantas distan mucho de estar prontas para ser cosechadas, pueden tratarse con el siguiente remedio, a fin de combatir estos insectos:

Arseniato de plomo (pasta)	1 Kg.
Agua dulce	100 litros

Se aplica en forma de finas pulverizaciones.

Peronóspera de la papa: Es ésta una enfermedad producida por un hongo semejante al que produce en la viña la misma enfermedad. Ataca a las hojas y tallos, a los que marchita en poco tiempo. A veces esta enfermedad se manifiesta también en los tubérculos. Cuando la infección es grande, causa gran merma en la cosecha del tubérculo.

Tratamiento preventivo: Pulverizar las plantas de papas repetidas veces durante su crecimiento, con el siguiente caldo bordelés:

Sulfato de cobre	1 1|2 Kg.
Cal viva	1 1|2 Kg.
Agua dulce	100 litros

Ceniza del zapallo: Hace ya varios años que en nuestros zapallares aparece un hongo gris semejante al del Oidium de la vid.

Las hojas de las plantas atacadas se cubren con un polvillo blanco grisáceo. Los zapallares así invadidos no tardan en secarse, antes que el fruto esté maduro.

Cosechas enteras de zapallos se han perdido a consecuencia del ataque de este hongo. Puede prevenirse esta enfermedad pulverizando las plantas desde que ellas tienen 30 o 35 centímetros de desarrollo, hasta la próxima madurez de los frutos y con intervalos de 25 a 28 días, con el siguiente remedio:

Mezcla sulfocálcica	1 1|2 litros
Agua dulce	100 litros

La dosis de 1 1|2 o|o de mezcla sulfocálcica se va aumentando en 1|2 litro, por cada nuevo tratamiento, hasta llegar a emplear el 3 1|2 o 4 o|o.

Puede emplearse también con buen éxito el Polisulfuro alcalino al 1|2 o|o.

CEREALES

Carbón del trigo o caries: Este parásito de los granos de trigo es un hongo que se presenta a la vista en forma de polvillo negro. Causa enormes daños en este cereal, pues el grano atacado pierde todo valor comercial, no sirviendo ni para la molienda ni para destinarlo a la siembra.

El tratamiento contra esta grave enfermedad de nuestro principal cereal es preventivo y consiste en bañar los granos que se han de destinar a la siembra, aún cuando aparentemente aparezcan sanos, con el siguiente remedio:

Sulfato de cobre	1 Kg.
Agua dulce	100 litros

Esta solución se hace en una tina grande o en un barril, al que se llena de agua; se envuelve el sulfato de cobre en un pedazo de arpillera que se cuelga dentro del barril por la noche; a la mañana sigiente el sulfato está totalmente disuelto. Se sumerge entonces en la solución el trigo, que previamente se ha colocado, *en cantidad no mayor de 30 a 40 Kgs., dentro de una bolsa*, y se deja sumergido por espacio de 5 minutos solamente; transcurrido este tiempo, se retira la semilla y se extiende sobre arpilleras limpias, a fin de que se seque, quedando pronta para la siembra.

Gorgojo de los cereales: Entre los muchos enemigos de los granos de trigo y maíz figura uno muy perjudicial,, que todos conocen con el nombre de "gorgojo". Este pequeño insecto, de forma alargada, de color marrón oscuro, presenta la particularidad de tener la cabeza alargada en forma de trompa.

La hembra depone los huevos sobre los granos de trigo, maíz, etc., cuando éstos se encuentran almacenados; la larvita, al nacer penetra en el interior del grano y se alimenta de la sustancia harinosa, haciéndole perder todo su valor. Es raro que los trigos y maíces almacenados durante largo tiempo escapen a la acción destructora de este insecto.

Alucita de los cereales (Palomita): Es este insecto una diminuta mariposa, cuyas larvas viven, como la anterior, dentro de los granos de maíz, trigo, cebada, etc., alimentándose de la parte *harinosa y haciéndoles perder, por consiguiente, su valor.*

Abunda muchísimo esta "palomita" en los graneros y moli-

nos, en donde a causa de su enorme multiplicación produce grandes bajas en los cereales allí depositados.

La mariposita es del tipo de la polilla, pequeña, de color pajizo, y se la ve volar de un lado a otro muy frecuentemente en los graneros.

Para combatir tanto el "Gorgojo" como la "Palomita" de los cereales en los locales en donde se guardan estos granos, se emplea el sulfuro de carbono líquido, que emite vapores pesados, de fuerte olor y asfixiantes. Se recomienda tener mucho cuidado con este líquido, por ser inflamable y explosivo.

Se coloca el sulfuro de carbono en recipientes de poco fondo (platos, por ejemplo), y éstos se distribuyen convenientemente por encima de los montones de granos o bolsas, cerrando luego el local, que quedará así por espacio de 24 horas.

El removido frecuente de los granos (apaleo) ahuyenta mucho a estos parásitos.

Se recomienda tener siempre bien limpios los graneros, especialmente no dejar de un año para otro granos tirados, que son los que pueden trasmitir a los de la nueva cosecha que se almacenen, estos parásitos.

A. Trujillo Peluffo

Las Reservas del Banco no salen del país

◆

Damos a continuación una nómina de las grandes propiedades del BANCO DE SEGUROS DEL ESTADO, adquiridas o construídas con parte de reservas Sección Vida:

CAMPOS

Departamento de Artigas	8.731	hectáreas
" " Canelones	1.057	"
" " Paysandú	1.962	"
" " Salto	8.931	"
" " Treinta y Tres	9.187	"
" " Soriano	2.342	"
" " Río Negro	2.413	"
" " Lavalleja	3.436	"

CASAS

Municipio 1630|32	22	apartamentos
Constituyente 1959	29	"
Joaquín Requena 1339	22	"
Tapes 977	18	"
25 de Mayo 523	9	pisos (Palacio de Justicia)
Plaza Zabala y Wáshington ...	9	apartamentos y salones
Durazno 887	9	"
Joaquín Requena 2488	10	"
Yí 1887	8	"
Paysandú 1731	7	"
Brito del Pino 1478	7	"
Olimar 1385	8	"
Ing. Luis P. Ponce 1428	24	"
Boulevard España 2277	10	"

Y muchas más, que elevan a casi un **centenar**, el **número de** propiedades urbanas del Banco.





Por el Ingeniero Agrónomo J. HERRERA BORNIA

El corte del arroz debe hacerse cuando los granos estén completamente maduros; esto se conoce porque las espigas tienen un color cade hace miles de años y es el más racterístico amarillo de oro y si se toma un grano entre las manos al partirlo con la uña estalla y no se dobla como sucedería si no estuviera en completa madurez.

Hay tres formas de cortar el arroz, que se emplean según las condiciones locales y las necesidades de los cosecheros, a saber: a) Recolección mecánica, b) por espigas y c) por matas o siega del arroz con hoz.

La recolección mecánica sólo es recomendable en los cultivos en grande escala, porque son los únicos que resisten tan fuerte inversión, por eso no se hablará de este sistema.

El corte por espigas consiste en desprender con un cuchillo pequeño y afilado las espigas de la mata. Este sistema se ha empleado desperfecto por cuanto el espigador escoge las espigas que están realmente maduras dejando atrás las que no están en plena madurez, obteniéndose un fruto más uniforme y bueno. Si este sistema es el más perfecto, en cambio no es el más económico, ya que es una forma laboriosa, por cuanto hay que cortar las espigas, sujetarlas con una mano hasta formar un haz y luego colocarlo en un saco para acarrearlo a una enramada o rancho, manipulaciones en las cuales se emplea tiempo. Este sistema se recomienda solamente en tres casos: a) cuando la plantación sea muy pequeña; b) cuando la mano de obra sea tan barata que el cultivo soporte los gastos, y c) cuando la recolección se efectúe en períodos de lluvia, porque entonces el almacenamiento con hojas y pajas expone el grano a germinación y fermentación; en este

caso el sistema de corte por espigas es el más recomendable, ya que aun con la lluvia el arroz mojado y esparcido en una enramada se orea y resiste sin estropearse hasta que el mal tiempo cese. Esto evitará que se desarrollen mohos y le den mal olor al grano, el cual persiste hasta después de descascarado.

La siega de la cosecha es el sistema más recomendable y el más económico; se emplea tanto en pequeña como en gran escala; consiste en cortar con una hoz la mata a unas seis pulgadas del suelo, luego un hombre viene detrás de los cortadores que van dejando las matas tiradas y va formando haces o gavillas que ata con los mismos tallos del arroz o con otra fibra cualquiera; después de hechas las gavillas se cortan hasta un pie o más los tallos y sobre éstos, esparcidos en el terreno, se colocan las gavillas para que el sol y la brisa las sequen. También se colocan en pequeñas pilas cubriéndolas con dos gavillas pa-rara evitar que la lluvia las moje en su interior y deteriore el grano. Cuando la paja del arroz está seca se puede recolectar todo el arroz del campo con parihuelas y colocarlo en un sitio accesible a la trilladora, o a falta de ésta, se lleva a la enramada donde será trillado.

El trillado consiste en desprender los granos de la espigas. Se hace esta operación por medio de trilladoras accionadas por tractores o por el hombre, según la capacidad de la máquina. En muchas partes donde se emplean trilladoras los cosecheros acostumbran a guardar el arroz sin asolearlo después de trillado en la creencia de que ha sido suficiente el sol que recibió en el campo. Este es un grave error y muchas veces es causa de que el arroz así almacenado se fermente o se enmohezca, dando un producto de mala calidad y de color gris claro. Tan pronto como el arroz se ha trillado debe ser puesto al sol para que elimine el resto de agua que queda. Es buena práctica poner el arroz al sol en la mañana temprano para que se caliente poco a poco, ya que el calor violento produce una rápida evaporación en el grano y lo parte mucho, dando así un arroz de baja clasificación. Cuando el arroz es llevado al molino debe estar bien seco y frío; no se debe ensacar caliente acabado de moler, es bueno airearlo.

Hay además del trillado mecánico las formas del garrote y el caballo. El garrote es la forma más rutinaria y menos recomendable que puede emplearse, y desgraciadamente es la más generalizada, ya que es la única trilladora de que disponen los campesinos en la mayoría de las países de América Central y Norte. Consiste esta operación en colocar unas cuantas gavillas o haces de plantas en el suelo y al son de un monótono canto lugareño se apalean las espigas contra el suelo sin tener en cuenta que en esta operación habrán de triturarse una enorme cantidad de granos, dando un alto porcentaje de granos partidos y un arroz de baja clasificación.

La trilla con caballos es un sistema poco generalizado en América pero muy usado en los países arroceros como en España, Filipinas, India, etc. Aun cuando es también un sistema anticuado es más efectivo que el del garrote. Consiste este sistema en disponer un patio bien limpio y endurecido, en un sitio alto de la finca y contiguo a la enramada, se echan las matas de arroz en montones, en el centro del patio o era se coloca un palo bien fuerte y un hombre en el centro hace girar uno o dos caballos sobre los monto-

nes de arroz quedando rápidamente trillada una buena cantidad. Con esta forma de trillar se parte también el grano, pero menos que en el otro sistema.

Hay además otro procedimiento para desprender el grano: se toma un haz de espigas en una mano y se golpea en el centro del patio o de la enramada; o también golpeando las espigas contra un seto. Esta forma es igualmente incorrecta porque se parte mucho arroz, pero es preferible a la del apaleado, ya que cada grano no recibe más de un golpe con el cual se desprende. Es más lenta y por tanto menos económica cuando se trate de grandes cantidades.

También se uso poner el arroz en montones por dos o tres días para que la paja fermente y se desprendan con facilidad los granos; entonces se tiran las espigas en el piso y se las trilla con los pies; esta práctica es mejor que las demás porque parte menos granos.

Sea cual fuere el sistema empleado en la trilla es muy importante que ésta se haga sobre un piso de madera o cemento o colchones de paja para que el grano no se ensucie ni se llene de piedras y facilite la manipulación. Tan pronto como se haya trillado el arroz debe ventearse para separar la paja y el arroz vano, en seguida debe ponerse al sol para que se seque bien.

Para secar el arroz debe colocarse en fardos y en capas delgadas removiéndolo por lo menos cada hora para que seque uniformemente, luego se pone a enfriar y se ensaca hasta el momento de venderlo.

Modo de evitar los perjuicios que causan los gorriones en los trigales



Espigas de trigo dañadas por los gorriones

El gorrión, en algunas zonas de la República, causa enormes perjuicios a los sembrados, máxime cuando suele andar en compañía de tordos, músicos y torcazas. El pájaro que nos ocupa es la desesperación de los chacareros que ven sus sembrados, sobre todo las plantas que los bordean, completamente destrozados. Una

8

prueba de ello son las espigas que publicamos. En otras partes se acostumbra dar de comer granos a los cerdos al atardecer o en comederos con tapa, que los mismos cerdos levantan con el hocico, porque lo que comen los gorriones suman muchos kilos a fin de mes.

CEBO ENVENENADO

Es este el medio más eficaz para obtener resultados rápidos y en gran escala. Desde luego, este método debe emplearse adoptando todas las precauciones del caso. Como se sabe, consiste en revestir trigo u otro grano con una preparación envenenada, que ingerida por el gorrión produce su muerte.

El veneno más satisfactorio es la estricnina, por ser de fácil empleo y rápida acción. Si puede conseguirse trigo ya preparado, tanto mejor. En las principales ciudades existen farmacias que lo venden ya listo para usar o que pueden prepararlo a pedido del interesado.

Echense cuatro gramos de estricnina pulverizada en 100 gramos de agua caliente; agréguese 1 1|2 cucharaditas de harina desleída en un poco de agua fría y póngase todo a calentar, agitando el líquido constantemente, hasta que la mezcla se concentre formando una especie de lechada.

Viértase esta lechada caliente en un frasco grande de vidrio conteniendo 1.200 gramos de trigo chico y agítese hasta que cada grano quede bien revestido de la lechada.

Extiéndase luego el trigo sobre una superficie lisa —tabla— y en poco rato el trigo estará seco y listo para usar.

Si acaso no se va a utilizar en el acto, debe dejarse secar bien y después guardarlo en el mismo frasco de vidrio.

Lávense cuidadosamente las manos y todo lo que haya estado en contacto con el veneno y póngase a buen recaudo los restos del veneno y el trigo envenenado.

EMPLEO DE TRIGO ENVENENADO

En el caso de que no sea posible colocar el trigo envenenado en el sitio habitualmente frecuentado por los gorriones, puede atraérsele a otro lugar mediante un cebo, o sea echando trigo común durante dos o tres días en el lugar elegido, para después reemplazarlo por el envenenado.

Para evitar la muerte de gallinas o patos, los sitios más apro-

piados para colocar el trigo envenenado son los techos de las casas si no hay palomas) o espacios protegidos por tela de alambre, a los cuales puedan penetrar fácilmente los gorriones, pero no las aves domésticas.

Como el gorrión es un bicho muy avisado, conviene cambiar de cuando en cuando los lugares, alternando cada vez el trigo envenenado con otro sin envenenar.

La cantidad de trigo a usar depende del número de gorriones a combatir. Para matar uno de esos pájaros se requiere que ingiera más o menos seis granos de trigo.

No debe colocarse sobre el terreno más cantidad que lo necesario para un día pues con el rocío o la lluvia el veneno pierde parte de su virulencia.

El trigo debe ser bien esparcido, cubriendo mucha superficie, para que los pájaros queden lo más alejados posible uno de los otros y no tengan tiempo de observar los efectos del veneno sobre sus vecinos.

Hay algunos gorriones que por no haber comido suficiente trigo envenenado sólo quedan atontados por tres o cuatro horas, así que conviene visitar el lugar cada hora y retirar los que se vean caídos sobre el terreno evitando así no sólo que escapen, sino las sospechas de los otros provocadas por la vista de los muertos o atontados.

Doce pensamientos memorables

Doce pensamientos que siempre hay que recordar:

1.—El valor del tiempo.
2.—El triunfo de la perseverancia.
3.—El placer del trabajo.
4.—La dignidad de la simplicidad.
5.—El valor del carácter.
6.—La fuerza de la bondad.
7.—La influencia del ejemplo.
8.—La obligación del deber.
9.—La sabiduría de la economía.
10.—El mejoramiento de la mente.
11.—El mejoramiento de la originalidad.
12.—El placer de la originalidad.



El churrinche es como flor
desprendida desde un ceibo
para revivir cenizas
anidando un tala viejo.
Anidando un espinillo,
bola de oro, sobre un suelo
que la gramilla esmeralda,
bajo el puro azul del cielo!

Pajarito de mis pagos,
de alas negras, rojo pecho,
y un canto que es como un timbre
abriendo puertas del cielo!
Churrín!... Churrín!... Churrín!... [canta,
cuando viene descendiendo,
y extiende su negra capa
sobre un alma que es incendio!...

El churrinche es todo un alma
que sube y baja del cielo.
Es un cuajarón de sangre,
un imborrable recuerdo,
que ha llegado hasta nosotros
desde los lejanos tiempos,
y vive para que vivan
los que sueñan, con su ejemplo.

Es sangre de los charruas
que al regar el patrio suelo,
en vez de hundirse en la tierra
y ser margarita luego,
crió alas para subir,
para llegar hasta el cielo,
y ser como una ilusión,
como una estrella de fuego!

El churrinche es una flor,
una roja flor de ceibo,
desprendida de la boca
de *una criolla de ojos negros.*
Cual si alas fueran las cejas,
y el rojo vivo del centro
los sangrientos labios de ella,
encendidos por los besos.

El churrinche es como un ansia
de ascender y de ir al cielo.
Es un vivo corazón
que, con el más vivo anhelo,
asciende como una flecha,
como una flecha de fuego,
y desciende con un canto
porque ha de subir de nuevo.

El churrinche es todo un alma
que sube y baja del cielo,
y vive para que vivan

los que sueñan, con su ejemplo.
El churrinche es una flor.
Una roja flor de ceibo.
Es la poesía y la vida.
Es un beso vuelto fuego!

Yo también tengo un churrinche
en lo más hondo **del pecho;**
donde canta y **aletea**
por llegar hasta el cerebro;
desde allí, va junto a ti,
en alas del pensamiento.
Yo también tengo un churrinche
que te canta prisionero.

B. Firpo y Firpo

Para apreciar las grandes distancias

La unidad legal de longitud, en los países que, como el nuestro, han adoptado el sistema métrico, es el metro, cuyos múltiplos son el decámetro (dam.: 10m), el hectómetro (hm.: 100m), el kilómetro (km:. 1000 m., y el megámetro (Mm.: 1.000.000 de metros). Sus submúltiplos son el decímetro (dm.: 1|10 m.), el centímetro (cm.: 1|100 m.), el milímetro (mm. 1| 1000 m.) el micrón (designado por la letra griega mu: 1.1.000.000 m.), el milimicrón (m-mu.: 1.000.000.000), la unidad de Angstrom (U A.: 1|10.000.000.000. Los mejores microscopios permiten distinguir a dos puntos situados a 0,2 micrones de distancia. El milimicron sirve para las medidas moleculares y la unidad de Angstrom se utiliza para estimar los largos de ondas luminosas.

El metro es la distancia comprendida a 0°. de temperatura entre los ejes de dos rayas trazadas sobre una regla de platino al iridio conservada en la Oficina Internacional de Pesas y Medidas de Sevres, Francia. Pero como todos los metales son susceptibles de deformaciones en cuanto se ha podido se han adoptado patrones naturales de longitud. La relación entre el largo del metro y el largo de onda de la raya roja del cadmio ha sido determinada con aproximación de menos de un diezmillonésimo. En ese largo de onda (O-mu, 64384696, en el aire seco, a 15º centígrados bajo la presión atmosférica normal) lo que constituye actualmente el verdadero patrón de longitud.

El cuadrante vale diez millones de metros y deriva su nombre de la circunstancia de ser sensiblemente equivalente al cuarto del meridiano terrestre. Se estima, en efecto, que tiene 40.007 kilómetros el meridiano terrestre y 40.076 kilómetros la circunferencia ecuatorial. El radio de una esfera del volúmen de la Tierra mide 6371 kilómetros.

Para apreciar las grandes distancias se emplea una unidad que es la distancia (a) que recorre la luz en el vacío en un segundo. Se expresa en kilómetros por un 3 seguido de cinco ceros. Así, la distancia media del Sol a la Tierra vale aproximadamente 500 a; la del Sol a Neptuno vale 15.000 a; otra unidad de longitud es la distancia recorrida por la luz en un año. Lleva el nombre de año-luz y vale aproximadamente 9.460.000.000.000 kilómetros. La distancia de la Tierra a la Estrella Polar es, aproximadamente, de 43 años -luz. También se emplea otra unidad llamada el parsec, que vale 30.8000.000.000.000 kilómetros.

ALIMENTACION CORRECTA
DE LOS PERROS

Ha entrado en discusión, dice el doctor L. Schmidt Herman, reputado profesional chileno, en el boletín del Curso de Medicina Veterinaria que dicta, el tema de la alimentación de los perros en forma apropiada, con motivo de haberse introducido en el mercado una serie de galletas, harinas, etc., destinadas a la alimentación exclusiva de estos animales.

Nunca se sabe en esta forma qué alimentos se les suministra y en qué proporción entran en ellos las vitaminas que tanto beneficio reportan a estos animales, pues la falta de éstas acarrea en el organismo diferentes trastornos puestos de manifiesto en las distintas formas de avitaminosis, como ser úlceras en la córnea del ojo, enfermedades de la piel, raquitismo, etc.

Hay también quienes sostienen que a los perros no debe dárseles carne, porque pierden el olfato, y creen, además, que se ponen enfermos de arestina, salivación, etc. Es uno de los más grandes errores hacer tales afirmaciones; desconocen cómo funciona el organismo de estos animales.

Desde luego, continúa el doctor Schmidt Herman, el perro es un animal carnívoro y por muy fino que sea no puede dejar de ser siempre un perro. Luego, pues, necesita de la carne, y sobre todo de la carne cruda, la cual debe darse diariamente, si es posible en su desayuno. La carne, además de su valor alimenticio, su riqueza en vitaminas tiene la propiedad de estimular el intestino de estos animales, no sólo en su funcionamiento regular, sino en la secreción de los jugos digestivos. Fuera de este alimento crudo, necesita el perro de otros en las mismas condiciones y por eso los vemos con frecuencia recoger yerbas en los prados. El exceso de yerbas suele provocarle vómitos y parece que también, cuando estos animales no se sienten bien, ingieren pastos y después ejercitan su facultad de vomitar que es voluntaria en ellos.

Como regla general, el perro necesita una alimentación mixta, compuesta de carne cruda, leche pura o con huevo, sopa de fideos, arroz, etc. Las papas, en general, no son muy apropiadas. El hígado crudo, la leche cocida o cruda, en ciertos individuos, suele producir fermentaciones intestinales y diarreas; se trata en estos casos de individualismos que aunque relativamente frecuentes, no influyen sobre el concepto de la regla general.

El afrecho y harinillas no sólo inútiles, porque el intestino del perro no puede digerirlas, sino que en muchos animales originan dispepsias y catarros intestinales crónicos.

En general debe rechazarse todo alimento o ración a base de afrechos y harinillas. Esta práctica es frecuente y si algunos animales se mantienen en aparente estado de sa-

lud es porque aprovechan los otros alimentos que generalmente se agregan a estas raciones: chicharrones, carne cocida, pan, asados, etc.

Una práctica muy frecuente es la de juntar en un recipiente la comida de los familiares y darla de una vez al perro. En este caso el animal come lo suficiente y ese es el momento de retirar lo que sobra, para evitar vuelva después a comer la comida fría o alterada, lo que suele ocasionar indigestiones u otros trastornos intestinales. El recipiente en que se da la comida debe ser siempre objeto de una diaria limpieza. Por razones de higiene no debe dársele la comida a los animales en platos destinados a las personas.

En las perras con cría la alimentación debe ser abundante en leche, a la cual debe adicionarse pan y hueso molido una cucharadita por día, lo que es un complemento muy útil.

•

Los cachorros se alimentarán todo el tiempo que sea posible con leche de la madre, completándola con leche de vaca, sopas de fideos, arroz, sémola, etc.

Una perra sana, por lo general, no debe alimentar más de seis cachorros. Por lo tanto, deben sacrificarse en época oportuna las hembras o ejemplares mediocres.

Finalmente, debemos decir que los perros deben ser alimentados tres veces al día y los alimentos en cada ración deben ir en cantidades moderadas.



Antes de sta
es necesario estar seguro de que existe
suficiente f ra me fera

Por el Ingeniero Agrónomo Héctor E. BRANE

El éxito en la industria apícola no estriba solamente en el trabajo racional e inteligente del colmenar propiamente dicho. No basta criar abejas de buena raza en colmenas de marcos movibles, bien instaladas y defendidas, con inspección periódica, cosecha por medios mecánicos, pasteurización, buen envase y presentación adecuada. Desgraciadamente, se descuida un factor básico de la mayor importancia. Me refiero a la flora melífera.

Para que la abeja cumpla su noble misión de transformar y acumular el alimento que ella destina en parte a sus larvas y el resto como reserva, necesariamente debe contar con una flora melífera abundante y variada. Mal podrá producir si escasamente encuentra lo necesario para alimentarse a sí misma y a sus larvas.

La flora nativa va desapareciendo paulatinamente. El laboreo de las tierras destinadas a la siembra de cereales y plantas industriales la desalojan y otro tanto ocurre con nuestros montes naturales constituídos por muchas especies melíferas y que tienden a desaparecer.

En un colmenar industrial en que se tiene invertido un capital, a veces de importancia, se hace necesario defenderlo y hacerle rendir un interés, aunque sólo sea módico. No es este un negocio que se pueda dejar librado al azar, como tampoco descuidar porque produzca un interés fijo e inalterable, resultante de la labor noble y tesonera de las abejas. Es, pues, indispensable que el apicultor no limite su misión a proporcionarles buena casa, abrigo, auxilio en los meses de invierno, etc., sino que dedique preferente atención a la alimentación que es el punto vital no sólo de la colmena, sino también de la industria que en ella tiene origen.

Tengo la convicción de que muy pocas son las zonas del país que cuentan con una flora melífera nativa, capaz de proporcionar alimento suficiente a un colmenar de relativa importancia. Esta falta, mucho más notable en ciertas épocas del año, actúa en una forma doblemente perjudicial: por un lado acarrea la desnutrición y debilitamiento general del colmenar con sus consecuencias nefastas: muerte de las abejas, ataque de polilla, etc., y por otra parte de tal estado de cosas sólo se puede esperar una cosecha ínfima o nula.

La inversión de un pequeño capital en la formación de una flora melífera artificial adecuada nos será ampliamente recompensada por las abejas, sobre todo si tenemos la precaución de elegir entre las mejores esencias productoras de miel y polen, aquellas que puedan llenar además una necesidad en la chacra, ya sea utilizándolas como forraje, como abono verde, productos para la venta, etc.

Adoptando este temperamento de la doble utilidad de las esencias melíferas, haré una breve exposición de las más importantes con su sistema de cultivo, exigencias, aptitudes, etc.

ALFALFA.—Es sumamente conocida y apreciada como planta melífera en ciertas zonas del país en que su cultivo abarca grandes extensiones.

Florece después de cada corte y por lo tanto produce abundante miel durante un período por lo menos de cuatro meses, y cuando las esencias melíferas comienzan a escasear. La miel de alfalfa tiene un gusto característico y muy apreciado. No creo





Las abejas al libar el néctar de las flores llevan en sus patas traseras sus cestillos cargados de polen.

necesario insistir sobre sus sobresalientes cualidades de forrajera por ser de todos conocidas.

ESPARCETA (Onobrychis sativa). — Es planta vivaz que puede alcanzar una vida variable entre 3 y 5 años en producción. De raíz fitoneada de gran penetración, tallos numerosos, ramificados, más gruesos que en la alfalfa y que llegan a una altura de 50 y 60 cms. en su completo desarrollo. Florece en octubre y noviembre, y si es cortada en este momento rebrota y florece nuevamente. Las flores, abundantísimas, son de un hermoso color lila rosado. El fruto es una legumbre que encierra las semillas llenas y de color café crudo.

En tierras pobres, arenosas o pedregosas, secas o calcáreas donde no prosperaría la alfalfa, produce bien la esparceta.

Se siembra en otoño o primavera, sola o con un cereal, en tierra convenientemente preparada y a razón de 25 a 40 kilos de semilla descascarada por hectárea. Siendo muy resistente, tanto a las altas como a las bajas temperaturas, se la puede sembrar en casi todo el país.

Produce gran cantidad de polen y de miel de calidad superior a la del trébol blanco. Como forrajera es excelente, de gran rendimiento y muy apetecida por los vacunos. Cortada inmediatamente después de la floración y emparvada constituye una reserva de inapreciable valor. No conviene esperar mucho, pues los tallos se endurecen y pierden gran parte de sù valor forrajero.

SULLA (hedysarum coronarium).—Llamada también Esparceta de España, es como aquella, planta vivaz cuya duración útil es de sólo 2 o 3 años. De tallos numerosos, ramificados y que pueden llegar a 1 metro de altura en años normales.

Florece abundantemente en los meses de octubre y noviembre y sus flores son de color granate brillante. También posee, como la esparceta, la facultad de rebrotar, aunque en menor grado. La semilla es de color marfil.

No siendo muy resistente a los fríos, prefiere los climas cálidos o templado-cálidos. Se siembra, en otoño o primavera empleando 20 a 30 kilos de semilla descascarada por hectárea y de 60 a 80 kilos con cáscara.

Como planta melífera, las abejas la prefieren a la alfalfa y a la esparceta, y como forrajera podemos decir otro tanto, pues su forraje tierno es insuperable, su rendimiento elevadísimo, pudiendo llegar hasta 10 quintales de heno por hectárea, de óptima calidad, siempre que se tenga la precaución de cortar la Sulla en el momento de la floración o poco después.

TREBOL BLANCO (trifolium repens).—Cultivado y sumamente apreciado en Estados Unidos de Norte América como planta melífera, se encuentra en forma espontánea en gran parte de la zona central de nuestro país. Produce gran cantidad de miel blanca de muy buena clase.

Por ser todos los tréboles ricos en miel y polen, el trébol blanco se puede asociar con el trébol rojo o de los prados (trifolium pratense) y el híbrido o de Suecia (trifolium hybridum); este último tiene además la ventaja de prosperar en tierras arcillosas, compactas y frías.

Todos los tréboles se siembran de otoño a primavera a razón de 10 a 15 kilos de semilla por hectárea.

Desde el punto de vista forrajero, los tréboles son excelentes para el pastoreo directo; en cambio para henificar tienen el inconveniente de que al secarse pierden una gran parte de la hoja que es la parte más nutritiva de la planta.

MELILOTO (melilotus alba).—Es planta conocida desde los tiempos más remotos como productora de buena y abundante miel. Es bisanual y de muy rápido crecimiento. Florece más tarde que los tréboles y prolonga su floración hasta las primeras heladas. El primer año produce pocas flores, no así el segundo.
Es buen forraje y de excelente rendimiento sobre todo en el segundo año. Aunque posee un amargor particular, la hacienda una vez que se acostumbra lo come con gusto.

Las plantas de la familia de las leguminosas tienen aún otra ventaja además de las ya citadas: que mediante una particularidad de su sistema radicular fijan el nitrógeno del aire enriqueciendo así el suelo con este elemento tan indispensable a la vida vegetal. También las leguminosas son las plantas más indicadas como abono verde.

GIRASOL (Helianthus annuus).—Sería supérfluo hablar en estos momentos de la conveniencia de sembrar girasol; el desarrollo adquirido por su cultivo en el país en estos últimos años habla por sí solo. Unicamente diré que las abejas encuentran en él gran cantidad de polen y de jugos azucarados en determinados momentos.

DIENTE DE LEON o TARAXACON.—Buena productora de miel y pólen, crece espontáneamente en tierras de buena calidad.

EL ALFORFON (polygonum fagopyrum).—También llamado trigo negro, es empleado para la alimentación del hombre en algunos países sobre todo de la Europa Central. Su harina se emplea en panificación ya sea sola o mezclada con la de trigo. Como forraje al estado verde lo es muy bueno y el grano da muy buen resultado para cerdos y aves.

Se siembra en septiembre y octubre después de las heladas, para las cuales es muy delicado, empleando de 40 a 60 kilos de semilla, según sea el método de siembra: a máquina o al voleo. Da buena producción de miel en verano y otoño principalmente, pero esta miel por ser de color oscuro, sumamente densa y de calidad inferior, se presta más para la alimentación invernal de las abejas que para la venta.

Tenemos también un conjunto de plantas no sólo de excelentes cualidades melíferas, sino también de probadas virtudes medicinales. Entre ellas citaré la salvia, el romero, el tomillo, la melisa, las mentas, el espliego, etc., etc.

Como plantas melíferas se pueden citar también la borraja, la madreselva, y en fin, algnas otras plantas de cultivo común y corriente.

Entre los árboles forestales considerados como más melíferos y cuya plantación puede ser de utilidad (siempre lo es, no hay duda), ya sea que se le destine a sombra y reparo o a futura leña, citaré en forma sucinta algunos de ellos: los álamos y sauces, el castaño, tilo y ciprés, la robinia o acacio blanco, etc.

Las acacias merecen relación aparte, por tratarse de árboles muy decorativos y de excelente madera. De floración de otoño e invierno, constituyen un valioso recurso en estos meses de escasez. Su producción de polen temprano asegura la alimentación de las larvas.

Entre las acacias se destacan, por su abundante floración, la "retinoides" o floribunda, que florece durante todo el año, la "baileyana", llamada vulgarmente mimosa, la acacia, variedad "dealbata" o acacia francesa, etc.

Todos los pinos, como también los álamos, producen propóleos en abundancia y de buena calidad. Este elemento tan útil a las abejas para la refacción y seguridad de la colmena es hoy motivo de un activo comercio, empleándosele en la preparación de barnices y otros usos afines.

LOS GRANDES DELGADOS

Paganini y Listz, entre los músicos; Greco y Miguel Angel, entre los pintores, pueden servir de ejemplo de delgadez.

Los que conocieron a Abraham Lincoln aseguran que, a no haber sido por las líneas de sus pómulos, su figura habría pasado inadvertida entre los innumerables pliegues que le hacía la ropa, que usaba muy holgada.

Calvino, por lo demacrado, parecía una imagen de la mortificación corporal. Y para no hacer la lista interminable, citaremos sólo a Felipe el Bueno y a William Pitt, hombres de extraordiaria delgadez.

El azafrán



El azafrán es una planta vivaz por sus bulbos, que son redondos y formados de muchas túnicas superficiales, que dan origen a flores campanuladas, cuyos órganos femeninos constituyen el azafrán.

El azafrán prefiere los climas cálidos, pero vegeta aún en los climas templados; cuando la temperatura no baja de 5° C. Los productos obtenidos en los climas cálidos son siempre preferidos por ser más aromáticos y de color más vivo.

La planta de azafrán necesita un terreno limpio y bien labrado, cuya preparación puede hacerse a mano con pala de puntear o bien con arado, procediendo de modo que penetre en la tierra a la profundidad de 30 cms., dividiéndolo después en platabandas o amelgas de 1.20 metros de ancho, separadas por cami-

nos laterales de 50 ctms., para poder circular sin pisotear la plantación.

Sobre el terreno preparado se abrirán surcos a una distancia de 20 cms. entre sí, a la profundidad de 5 cmts., en los cuales se depositarán las bulbos que sean bien sanos a distancia de 15 cms. uno de otro, tapándolos luego con la propia tierra extraída de los surcos para completar la operación. La mejor época para la plantación es durante el verano hasta febrero.

Desde el momento que aparecen las primeras hojas se da una ligera carpida cada 15 días, con el fin de destruir las hierbas y remover la tierra, conservando la limpieza del cultivo y humedad del suelo.

La cosecha se hace 60 días después de la plantación según la región, y está a cargo de mujeres y niños, quienes en las primeras horas de la mañana cosechan las flores, cuando recién se abren las corolas, tomando cada una con cuidado entre el dedo pulgar y el índice y cortándolas bien bajas con ayuda de las uñas para depositarlas en una canasta que se lleva al efecto. El trabajo es fácil y dura 15 a 20 días, requiriendo, sin embargo, cierta habilidad y precaución para no lastimar a las plantas y las flores que aún quedan sin cosechar.

La preparación del producto se hace en lugar apropiado y al abrigo del viento, sacando los estigmas de las flores cosechadas en el día que sobrepasan algunos milímetros de la corola, que se cortan en la base de las flores. Se obtiene así el azafrán en verde, que debe ser sometido en sguida a una desecación, en cuya operación se emplea el calor artificial, dependiendo del cuidado con que se efectúe la calidad del producto. En la práctica de la desecación se ponen cuatrocientos a quinientos gramos de estigmas sobre bandejas de tela metálica o de crin que se sotienen a la altura de 20 ctms. sobre braseros con carbones incandescentes de leña que no despiden humo. Se mantienen así la tela metálica agitándola constantemente para la mejor distribución del calor a través de aquéllos hasta que su color amarillo se ponga más oscuro y se rompan al tocarlos. No cabe prolongarse demasiado la operación para evitar la decoloración, que restaría enorme valor al producto.

Propiedades benéficas y curativas de las hortalizas

La COL constituye un excelente medio contra los dolores de cabeza, siendo también beneficiosa para el estómago y el bazo.

Las ESPINACAS se recomendarán especialmente a los anémicos; activan el funcionamiento de los riñones.

EL APIO ejerce a menudo una acción sorprendente contra el reumatismo, y su beneficiosa acción sobre el *sistema nervioso total es notable.*

Los TOMATES son beneficiosos para el hígado; pero los ácidos, por su exceso de ácido oxálico, producen la calculosis renal.

Los NABOS abren el apetito.

La ESCAROLA y la LECHUGA *son muy recomendables en verano* por sus propiedades refrescantes, y tomadas por la noche constituyen un excelente medio contra el insomnio.

Los PEPINOS son un excelente refrescante, y aplicados sobre la frente ejercen una acción beneficiosa contra el dolor de cabeza.

El AJO aviva la secreción y excita el apetito.

El JUGO DE LAS CEBOLLAS facilita la eliminación de las arenillas de los riñones. La cebolla cocida y comiéndola con azúcar es un excelente medio contra la tos.

Las BERZAS, tanto frescas como en vinagre, crudas o cocidas, son muy sanas.

EL JUGO DE LOS RABANOS es un excelente remedio contra los cálculos biliares. EL RABANO RUSTICANO es de excelentes resultados en el artritismo, gota, reumatismo, cálculos urinarios y especialmente contra el escorbuto y las manifestaciones glandulares del escrofulismo (escrófulas). En este sentido son también eficaces los CEBOLLINOS.

El PEREJIL no solamente mejora el sabor de casi todos los alimentos, sino que es también muy sano.

Los BERROS aliñados, en forma de ensalada, con aceite y *jugo de limón*, mezclados con cebolla finamente cortada, son muy beneficiosos, especialmente para las enfermedades pulmonares. Constituyen también un excelente medio contra el artritismo, la anemia y las paperas.

Las ACELGAS, que suelen prescribirse a los convalescientes, tienen un efecto laxante bastante eficaz.

Cultivo familiar del tomate

Las mejores variedades de tomates para cultivar son: Carmesí, Dorado del Mercado, Chemin, Mikado escarlata, Maravilla de Italia, Génova extra, Early, etc.

Como abono se utiliza el estiércol descompuesto y nitrato de sodio para los terrenos flojos.

Se siembra al aire libre de setiembre a diciembre.

Cuando nacen las plantitas en los almácigos se efectuará una pulverización con caldo bordelés, dosado: 5 ojo de sulfato de cobre y 3 por ciento de cal apagada y agua. Esta pulverización debe darse con el objeto de evitar innumerables enfermedades que tienen fácil desarrollo en los almácigos.

El trasplante se efctúa una vez preparado de antemano el terreno en hileras distantes 70 centímetros. Se practicarán hoyitos distantes 50 centímetros sobre dichas hileras, para comenzar el trasplante cuando las plantitas han llegado a tener unos 10 centímetros de altura.

En seguida del trasplante conviene un riego por infiltración. Hacer frecuentes escardas. Deben prodigarse riegos cuando falte humedad en el terreno, pero nunca mojando las flores o frutos.

Con el objeto de obtener frutos de gran tamaño hay que criar plantas con un solo tallo y sin ramas; por esta causa se irán suprimiendo todas las ramificaciones a medida que se vayan presentando. El método de poda más usual consiste en suprimir todos los brotes que no tengan frutos.

Terminada la primera poda y cuando los frutos están por cuajar se debe construir la empalizada de tutoraje, la que consiste en colocar una caña enterrada, al lado de cada tallo, en forma inclinada hacia la planta opuesta enfrente, y atarla en el extremo superior con la otra caña que se le cruza. Luego se disponen cañas horizontales en todo el largo de las hileras, uniéndolas en los puntos de contacto. Cada rama debe ser atada a las cañas.

Cuando los tomates son dedicados a la venta deben cosecharse antes de la completa maduración, y bien maduros los que serán para el consumo inmediato de la familia.

GERMINACION DE SEMILLAS

Semillas	*Poder germinativo en años*	*Días que tarde en germinar*
Acelga.....	6 años	irregular
Ajo........	6 años	10 días
Apio.......	8 meses	10 días
Arveja.....	3 años	7 días
Berenjena..	6 meses	irregular
Cebolla....	2 años	10 días
Escarola...	10 años	6 días
Haba......	3 años	5 días
Lechuga....	5 años	7 días
Melón......	5 años	5 días
Nabo......	5 años	5 días
Pepino.....	10 años	6 días
Perejil.....	3 años	20 días
Puerro.....	3 años	7 días
Remolacha..	6 años	10 días
Salsifí......	1 año	12 días
Sandía.....	6 años	8 días
Tomate....	4 años	irregular
Zanahoria..	4 años	6 días

Variedades de árboles para la formación de montes

Por el Ingeniero Agrónomo
GREGORIO HELGUERA

La Escuela de Silvicultura de la Dirección General de Enseñanza Industrial proporciona a los hombres del campo la información que transcribimos apropiada para la formación de montes. Se trata de un trabajo del Ingeniero Agrónomo señor Gregorio Helguera.

ARBOLES PARA PLANTAR EN

Terrenos húmedos.—Sauce mimbre. Sauce criollo. Alamo piramidel. Alamo carolina. Alamo blanco.

Terrenos semihúmedos.—(Valles, costa de arroyos). — Fresno de hojas grandes. Olmo campestre. Roble pedunculado. Eucalipto saligna. Eucalipto Bótryoides, Eucalipto diversicolor, Eucalipto paniculata. Eucalipto amplifolia. Ciprés calvo. Pino strobus.

Cuchillas.—Eucalipto tereticornis, Eucalipto glóbulus, Eucalipto rostrata y otros. Acacia aroma. Acacia negra. Acacia trinervis. Erable blanco. Pino insignis, Grevillea. Ciprés horizontal. Ciprés Lambertiana. Casuarina común. Robínea. Paraíso, etc., etc.

Serranías y pedregales — Pino Halepensis. Pino austriaca. Ciprés horizontal. Ciprés lambertiana. Eucalipto tereticornis, Eucalipto glóbulus. Acacia aroma. Encina. Molle. Coronilla.

Terrenos pobres — (Blanquecales). — Pino Halepensis. Pino austriaca. Ciprés Lambertiana. Ciprés horizontal. Eucalipto glóbulus y Eucalipto tereticornis.

Dunas marítimas. — Tamarindo, Acacia trinervis. Pino marítimo. etc.

PARA FORMAR

Abrigos para montes frutales. — Transparente. Ciprés lambertiana. Acacia Aroma. Acacia negra. Alamo piramidal. Ligustro.

Abrigo para el ganado. — Transparente. Acacia aroma. Acacia negra. Ciprés lambertiana. Ciprés lusitánica. Ligustro.

Sombra para el ganado — Cualquier especie sirve, con tal que sea rústica y forme copa amplia.

Sombra y adorno de casas rurales — Acacia aroma. Acacia blanca. Acacia pignantha. Paraíso. Tipa. Timbó. Magnolia. Grevillea. Azarero. Branchichito. Cina Cina. Ombú. Quillay, etc. Algunas palmeras y coníferas como el Ciprés piramidal, bien distribuídas, resultan muy decorativas en estas plantaciones También deben figurar algunos árboles útiles como el Laurel real y algunos medicinales como el Saúco, Tilo, Ñangapiré y el Eucaliptos citrodora, que además de medicinal ofrece hermoso aspecto por tener el tronco blanco y liso.

Avenidas en predios rurales. —



Casuarina común. Grevillea. Brachichito. Alamo piramidal. Acacia aroma. Eucaliptos meliodora. Eucaliptos ficifolia (grandes flores rojas) (corteza bien negra). Palmeras.

Cercos espinosos. — Acacia ebúrnea. Gleditstchia triacanthos. Tala. Coronilla. Cina cina.

Setos vivos. — Ciprés lambertiana. Transparente. Ligustro. Tuya oriental. Maclura.

PARA PRODUCIR

Maderas blandas. (Para envases, etc.) — Alamo piramidal. Alamo blanco. Alamo Carolina. Timbó. Catalpa. (Entre las Coníferas, Pino strobus y Pino insignis).

Maderas duras. — (Para postes, durmientes, marcos de puertas, etc). Acacia blanca. Casuarina común. Eucaliptos diversicolor. Eucalipto rostrata. Eucalipto tereticornis. Coronilla Gleditchia.

Maderas flexibles (para carrocería, mango de herramientas, etc.) Fresnos. Tipa. Almez. Biraró.

Madera para construcciones. — Pino halepensis. Pino austriaca. Pino canariensis. Ciprés calvo. Ciprés lambertiana. Ciprés horizontal. Eucalipto diversicolor. Eucalipto saligna. Eucalipto paniculato. Eucalipto tereticornis y otros. Robles.

Maderas para muebles, puertas, etc. — Roble. Erable blanco. Plátano. Grevillea. Olmo. Acacia negra.

Maderas para tonelería — Roble pedunculado. Castaño.

Maderas para piques. — Eucaliptos glóbulus y muchos otros. Sauce criollo. Casuarina común, etc.

Leña. — Eucalipto glóbulus y otros. Acacia aroma. Sauce mimbre, etcétera.

Cestería. — Sauce mimbre. Mimbre amarillo. Mimbre negro. Palo amarillo, etcétera.

MISCELANEA

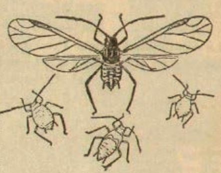
El estiércol procedente del gallinero (que se llama "gallinaza") es más rico en elementos fertilizantes que el estiércol de cuadra. El estiércol del ganado caballar (mezclado) contiene un promedio de 5 kilos de nitrógeno, 2 1|2 de ácido fosfórico y 6 de potasa, por tonelada. Por otra parte, una tonelada del estiércol de gallina contiene 16 kilos de nitrógeno, 17 1|2 de ácido fosfórico y 9 de potasa.

Para aprovechar sus máximos beneficios el estiércol de gallina habrá de ponerse a secar cuanto antes, conservándolo después seco hasta que se le utilice, para que no pierda más que una pequeña parte de sus valiosos componentes.

Una vaquillona bien desarrollada puede quedar cargada de los catorce a los veinte meses. Las razas que procrean más temprano pueden quedar cargadas al año de edad; pero es mejor esperar dos meses más. Las tardías no deben cargarse tan pronto.

Para combatir el pulgón verde

El pulgón verde se puede combatir con varias fórmulas (de entre los muchos insecticidas que matan por contacto) que por su costo resulten más económicas para el agricultor, si se considera el daño *infinitamente* más superior que produce el pulgón verde. Estas fórmulas se aplican con pulverizadores a mochila o en *tanques mecánicos, siempre que ambos* sistemas tengan agitadores internos que mantengan el remedio continuamente mezclado con el agua. Sin *mayores comentarios, por falta de tiempo*, las publicamos por orden de su costo, empezando por la que consideramos más económica:



1.o Pulverizaciones de azufre en polvo (4 1|2 kilos por cada 4000 metros cuadrados de terreno).

2.o Pulverizaciones con sulfuro de potasio a razón de 300 gramos por cada 90 litros de agua.

3.o 4 1|2 kilos de engrudo en 54 litros de agua (este producto es de efecto inmediato, pues pasado un tiempo se seca y no produce el resultado que se busca). Se cocinan 4 y 1|2 litros de harina en 4 1|2 litros de agua, cuidando que no se apelotone; luego se le agrega el agua restante.

4.o 9 litros de kerosene en 54 de agua. Se toman 4 1|2 litros de agua y 0.450 gramos de jabón común (del más ordinario) haciéndolo hervir. Luego se saca del fuego y se añade el kerosene. Se bate todo por espacio de diez minutos. Al usarse esta solución, en el momento de ir pulverizarse, debe añadírsele 50 litros de agua.

Para los pequeños manchones que queden, una vez que pase la fuerte invasión, y para que no se reproduzcan y vuelvan a las andadas, pulverizarlos con insecticidas a base de sulfato de nicotina, extracto fluido de tabaco o polvo de nicotina.

VARÍA LA TEMPERATURA

Sabido es que a cierta profundidad de la superficie del suelo *la temperatura es en toda estación la misma. De esa profundidad* para arriba la temperatura varía según los cambios de la superficie y de ella para abajo aumenta cada vez más. Esa temperatura constante se encuentra en las regiones templadas a unos 70 pies de la superficie. Pero se ha comprobado que en algunas regiones de la Siberia oriental tiene el suelo una temperatura invariable, debajo del cero, a los 700 pies; en cambio, en Java, la temperatura constante se halla sólo a tres pies de profundidad.

Cultive maní, tipo aceitero

La Comisión Nacional Pro-Fomento de Cultivos Industriales, le asegura un precio de $ 8.00 por los cien kilos. — Solicite datos al Agrónomo Regional

CLIMA.—Nuestro clima es favorable a este cultivo.

SUELO.—El maní blanco chico es muy poco exigente en lo que a riqueza del suelo se refiere, por lo que puede plantarse en las zonas de tierras muy arenosas. Son preferibles las tierras sueltas arenosas, siendo el humus un factor favorable en los rendimientos y en la calidad del grano. En las zonas arenosas donde otros cultivos no prosperan o acusan rendimiento poco remuneradores, el maní se desarrolla perfectamente y produce muy buenos rendimientos. Puede estimarse que en estos suelos el rendiminto del maní blanco chico, supera en un 30 o|o al colorado grande. Prefiere los suelos arenohumíferos.

PREPARACION DEL SUELO.—Requiere los trabajos corrientes de nuestros cultivos agrícolas. Dos aradas y dos rastreadas, ambas cruzadas.

EPOCA DE SIEMBRA. — La siembra se empieza en el mes de Octubre, pudiéndose sembrar con éxito hasta la primera quincena de Diciembre, si el año presenta condiciones favorables.

CANTIDAD DE SEMILLA A EMPLEARSE.—Cuando se trata de cultivos industriales la siembra debe hacerse más espesa que cuando se siembra maní para el consumo directo. Se siembran de 70 a 80 kgs. por Hrea. de maní con cáscara o 45 kgs. desgranado. En el primer caso la semilla queda más protegida de los peligros de las lluvias que se produjesen inmediatamente después de la operación de sembrar. Su nacimiento no es uniforme. Se desgrana a mano en el momento de sembrarlo, habiéndose humedecido previamente, lo que facilita su rápida germinación.

METODO DE SIEMBRA.—Se siembra en líneas con el arado, a un surco y medio y entre planta y planta en el surco de 15 centímetros. Cuando se siembra a máquina debe regularse de manera que siembre a las distancias indicadas.

CUIDADO DEL CULTIVO.—Mantener el cultivo libre de malezas es un factor decisivo en el rendimiento del maní. Deben proporcionarse tantas carpidas como sean necesarias a este fin. Generalmente, dos carpidas con el carpidor y una con la azada son suficientes. También debe proporcionarse una aporcadura como mínimo, operación ésta que beneficia mucho a este cultivo. Debe tratarse de que la tierra que se ha aporcado a los costados

de las plantas esté bien suelta y sin encostrarse en el momento en que las flores comienzan a largar el estolón para que éste pueda enterrarse perfectamente y producir buen grano.

RECOLECCION.—La cosecha se inicia cuando el cultivo empieza a amarillar y observando el grano se aprecia que está lleno y maduro. Puede arrancarse la planta tomándola del tallo y tirando. Es este un mal sistema, pues quedan muchas chauchas en el suelo. Lo más práctico es hacer la cosecha con el arado (del mismo modo que se emplea para cosechar boniatos en los grandes cultivos), al que se le ha quitado previamente la vertedera. Los juntadores van tomando entonces por el follaje y sacudiéndolas van formando montones donde se dejan, si el tiempo no amenaza lluvia, dos o tres días a fin de que se sequen. Luego se forman parvas cerca de las viviendas para poder vigilarlas y se cubren con chapa para evitar la entrada del agua de lluvia. Terminada la recolección se inicia el "Despencado" o sea separar la chaucha de la planta. Esta operación se realiza aún a mano. La organización de núcleos agrícolas dedicados a este cultivo hará posible el empleo de trilladoras especializadas. Tomándola del follaje, dentro de una barrica o cajón, desprendiéndose las chauchas que luego se extienden en las "canchas" para que se sequen, eliminando el peligro de que se "arda" en la bolsa. Hecha esta operación, que conviene realizarla por espacio de dos días, se procede a "aventar", eliminando así las chauchas vacías "falladas", restos de hojas y tallos, etc., obteniendo así un producto de buena preparación. Queda así pronto para el embolsado. Un rendimiento de 1.200 kgs. por hectárea de maní blanco chico no puede considerarse exagerado.

El follaje de maní constituye un excelente forraje para los vacunos. Puede guardase en parvas o enfardarlo. Es igual a la alfalfa seca como valor nutritivo.

COLORES SIN TINTURAS

Los pájaros, las mariposas, las perlas, los caracoles no deben sus colores a materias tintóreas, sino a peculiaridades de superficie. Ondas de luz blanca caen sobre tales superficies. Son ondas de largo distinto. Y las superficies de las plumas, de las alas, etc. las reflejan en distintos sentidos. Entonces, las ondas de luz chocan entre sí. A veces se extinguen completamente y aparecen zonas negras. A veces también, ciertos colores se borran y otros subsisten en bandas. Tal es el caso, entre otros muchos, de la cola del pavo real.

El Dr. Rose, un químico industrial de Wilmington, Delaware, considera que ello es una lección para el químico del porvenir. Sugiere un nuevo arte de colorear basado en la interferencia. "Podríamos —dice— revolucionar la industria y abandonar, por anticuadas, las tinturas, produciendo el color como lo hace la naturaleza. Ello es de desear, porque la pureza de los colores creados en esa forma es exquisita y se entraría en un terreno completamente nuevo al hacerlo".

CONTINENTAL

MÁQUINAS DE OFICINA

para toda clase de trabajo



Consejos sobre la cría de los cerdos

Por RAMON TOYOS

El cerdo, tan bien conocido por todos, no debe faltar en ninguna chacra; ellos se encargarán de no dejarles una sola espiga en los rastrojos de maíz después de la recolección de éste, con la consigüiente ventaja para el agricultor; pues aunque pretendamos efectuar una prolija recolección de nuestro maíz siempre quedan espigas sobre el rastrojo que las podríamos considerar perdidas.

La mayoría de los colonos, al dar fin a la recolección de su maíz, procede a sacarle jugo a sus chalares con la caballada; efectivamente, es un práctico procedimiento para aprovechar los rastrojos antes de ser quemados; pero no piensan que en los rastrojos quedan espigas no aprovechadas por el yeguarizo; es necesario, pues, disponer de algunos cerdos y hacer aprovechar estas espigas que ellos mismos las buscan por sus propios medios.

Se incurre en un error al tener los cerdos encerrados en chiqueros sin darles algunas horas de expansión en lugares donde ellos puedan pastar, facilitándoseles así oportunidad para un más rápido desarrollo.

Se admite que ciertos colonos no pueden llevar esto a la práctica por disponer de poca extensión de tierra o por tener su campo ocupado con cultivos, maíz, lino, etc., pero es conveniente disponer de un lote aun pequeño con alfalfa para pastoreo de los cerdos, y hasta puede ser aprovechado para el pastoreo de sus caballos de labor.

Si el colono dispone en su chacra de algunas vacas lecheras se le presenta una buena oportunidad para suministrar el suero de leche después de haber elaborado algún tipo de queso o bien descremado. Al suministrar el suero al cerdo, ya sea proveniente del descremado o del queso, es conveniente hervirlo a fin de evitar la tuberculosis como medida precaucional.

Al darle suero o leche descremada reduciremos la ración de grano en 1 kilogramo por cada 5 litros de suero.

Es necesario evitar gastos por compra de alimentos; debemos de producirlo en nuestra chacra.

El cerdo encuentra en las comidas los componentes indispensables para su subsistencia, así en el pastoreo como en los granos, pero no olvidemos que necesita nutrirse de materias minerales tales como el hierro, fósforo, sodio, etc., substancias éstas que se hallan en todos los alimentos, pero no en la proporción necesaria para la completa formación de los huesos, músculos.

Es conveniente, pues, ayudar a nuestros lechones a adquirir estas substancias mediante la administración de una ración mineral que nosotros mismos hemos de prepararla sin gasto de ninguna especie de acuerdo a la siguiente fórmula:

Carbón de leña	8.200	grs.
Cenizas de leña ...	1.000	"
Sal común de cocina	400	"
Cal apagada	400	"

Se pulverizan estos ingredientes y luego se mezclan bien; se puede suministrar a los lechones en un cajón o bien se puede dar un poco de cada comida en la proporción del 2-5 por ciento de la ración, es decir, que para cada kilogramo de grano o comida le agregaremos una cucharada de la mezcla.

En cuanto al estado sanitario del cerdo depende en gran parte de la prolijidad del chacarero para sus cerdos; es necesario suministrarles agua limpia en sus bebederos, y en época de verano no les debe faltar un lugar donde ellos puedan refrescarse; esto lo conseguiremos haciéndoles en cualquier lugar donde ellos pastan un pequeño charco.

En esta época les es indispensable mucha sombra, por lo que podemos fabricarles un reparo rústico.

Es muy conveniente bañar los lechones para destruir el piojo, tan común en esta especie, y conseguiremos su destrucción mediante el preparado que a continuación indicamos.

Tomaremos una media tina que contenga agua hasta las 3|4 partes, y luego le agregaremos por cada 25 litros de agua medio litro de petróleo crudo o aceite quemado (de automóviles, motores, etc.)

Preparado así el baño tomaremos el lechón y lo sumergiremos dentro de la tina, permaneciendo en ella 4 ó 5 minutos.

Un procedimiento más práctico es el de llenar una regadera con agua común y agregarle 2 o|o de kerosene, rociar con esta mezcla el lomo del lechón, procurando con un cepillo bien mojado que llegue el líquido a la barriga, y especialmente entre las patas y orejas del lechón.

Este baño se repite cada diez días. No solamente hemos de destruir el piojo, sino también la sarna.

Conseguiremos con este procedimiento evitar grandes trastornos, tales como la viruela, tan conocida, y el atraso en el crecimiento de éstos.

¿El Seguro de Vida es apreciado?

Esta beneficiosa institución goza de inmenso prestigio en Inglaterra, desde hace más de dos siglos, en todas las clases de la sociedad.

Grandes y pequeños, ricos y pobres, todos tienen seguro de vida.

Jorge IV, el rey gastador por excelencia, se había asegurado por doce millones de francos, contra el riesgo de morir insolvente.

O'Connell, el gran agitador irlandés, no obstante sus instintos de derrochón desenfrenado, reservaba cada año, de la lista civil que le había constituído todo un pueblo de contribuyentes voluntarios, una prima de seguros, que le permitió garantir una brillante herencia a su familia, sin abandonar un segundo sus hábitos de vida principesca.

El marqués de Hasting aumentó en tres milones el patrimonio de sus herederos, por medio de un seguro de vida.

En 1863, un gentilhombre inglés, el duque de Hamilton, en la flor de la edad y dotado de una salud robusta, a quien todo parecía presagiar una larga existencia, moría accidentalmente en París, quince días después de haber hecho un seguro de vida por 2.500.000 francos.

El príncipe de Gales, heredero presuntivo de la Corona de Inglaterra, ha suscrito en el momento de su casamiento, un seguro considerable en provecho de su mujer, tanto por precaución plausible, como por conformarse a un uso generalmente adoptado. Es raro, en efecto, que el novio no dé espontáneamente a la joven que va a confiarle su destino, esa muestra anticipada de solicitud y afecto. Si él no lo hace, es más raro todavía que los padres de la novia no le impongan la obligación.

El frío positivismo alemán, la ardiente exaltación italiana, los que razonan con la cabeza y los que razonan con el corazón, recurren igualmente a las combinaciones del seguro de vida.

Existen desde hace largo tiempo en Alemania, en Bélgica, en Suiza, en Italia y en América, gran número de compañías florecientes.

En Francia la idea ha triunfado, lentamente, como triunfa toda idea justa.



Los seguros de vida no han alcanzado gran impulso más que hace 30 años. En 1860 alcanzaban apenas a la cifra de veinte millones de francos por año. Ellos han sobrepasado los cuatrocientos millones en 1890.

Los ejemplos no habían faltado anteriormente, pero habían pasado inadvertidos.

Un hombre de mérito, que prometía honrar a Francia como financista, Luis Perrés, diputado y director del diario "El Siglo", moría a los 34 años, en 1849, legando a su familia el beneficio de un contrato de seguro de 100.000 francos. Hacia la misma época, un célebre escritor, Soulié, en el cual la previsión era el menor defecto, pero en quien la lealtad dominaba al descuido, confiaba a una compañía de seguros el cuidado de satisfacer a su muerte una deuda de 60.000 francos.

Algunos años más tarde, un célebre economista, Miguel Chevalier, senador y profesor en el Colegio de Francia, publicaba en el "Diario de Debates" una notable apología del seguro de vida, que forma hoy la introducción del "Patrimonio Universal", de Víctor Borie.

Uniendo la acción a la palabra, M. Chevalier se había asegurado, en provecho de sus hijos, en una suma de 200.000 francos, pagadera a su deceso.

Podríamos citar otros nombres bien conocidos; limitémonos a mencionar todavía, entre los precursores más fervientes, a otro economista muy distinguido, M. de E... (administrador influyente de uno de los principales establecimientos financieros de Francia), que, no obstante la solidez de una fortuna considerable, reserva a su familia un seguro de varios millones, cuya importancia aumenta cada año.

DOMADORES DE SERPIENTES

Actualmente se celebra en el norte de Africa el campeonato de domadores de serpientes. En él toman parte los más renombrados campeones de esta especialidad, que acuden de diversas partes de Argelia y Túnez, muchos de los cuales sirvieron en las filas del ejército francés durante la Gran Guerra y ostentan sobre sus pechos las condecoraciones y medallas ganadas en la misma.

Instrucciones para la siembra de almácigos

Por el ingeniero agrónomo
C. SAPRIZA VERA

A LA INTEMPERIE

Plantas de hoja caduca

1.o — Se prepara un cantero de 1.20 mts. de ancho y de cinco o más metros de largo, con un reborde de 5 centímetros o más.

2.o—Se abren surquitos con un escardillo de tres a cinco centímetros de profundidad, según la semilla, distanciados 20 centímetros.

3.o—Se siembra a chorros en el surquito y luego se tapa con mezcla compuesta de una palada de tierra, una de arena y otra de abono consumido, o abono de corral, o restos de hojas secas bien desmenuzadas.

4.o—Se riega.

5.o—Las épocas propicias para sembrar estos almácigos son: de Abril a Mayo para los robles, fresnos y otros, Junio y Julio para el Ligustrum. Agosto y Setiembre para el Acer, Ailanthus, Acacia Blanca, Paraíso, Jacarandá, Nogal, Tipas, y otros.

6º—El cuidado de estas plantas consiste en: cultivo de la tierra y arrancado de los yuyos, y regarlas cuando sea necesario principalmente durante la Primavera y Verano; rara vez en Otoño e Invierno.

7.o—En Invierno las plantas se pasan a vivero, colocándolas en hileras a 20 centímetros una de otra *y a 50 centímetros de hilera a hilera*, si se trabajase la tierra a pala, y un metro si se trabaja a arado.

8.o—Algunas plantas como los Robles, Ligustrum, y otras pueden llevarse del almácigo a su sitio definitivo; mientras que el Fresno, Acer, Nogal, Olmos, y otros, conviene colocarlas en viveros, dejándolas uno o dos años, antes de colocarlas en su lugar de asiento.

BAJO VIDRIERA O EN CAJONES

Plantas de hoja perenne como eucaliptus, coníferas, acacias y otras

1.o—Se construye un cajón de madera o material, de 4 mts. de largo por 1.40 de ancho 0.40 de altura de un lado y 0.30 de otro; con orientación al Norte.

2.o—Se pone en el fondo una capa de 5 centímetros de estiércol fresco y encima 15 a 20 centímetros de una mezcla compuesta de una palada de tierra, una de arena y una de abono, bien consumido o de hojarasca desmenuzada.

3.o—Se puede emplear también un cajón de kerosene partido al medio y, en tal caso, se llena hasta dejar un borde de 0.02, con la mezcla indicada.

4.o—Se aplana la tierra con un pedazo de tabla.

5.o—Se esparce la semilla a voleo; alrededor de 50 gramos por metro cuadrado.

6.o—Se tapa la semilla con abono consumido, empleando una zaranda, o a mano, al voleo.

7.o—Se aplana de nuevo.

8.o—Se echa arena fina con la zaranda, o con la mano, a voleo.

9.o—Se vierte agua con una regadera de flor fina.

10.o—Se tapa; ya sea con una vidriera a cuyos vidrios se le ha pasado una lechada de cal a fin de atenuar la luz y evitar la concentración de los rayos solares, o con una estera o persiana de junco, paja o madera, que deja pasar poca luz.

11.o—A medida que van naciendo las plantitas se les va aumentando la luz y el aire, paulatinamente, hasta que puedan resistir la intemperie.

12.o—Epoca más propicia para hacer los almácigos de Eucaliptus: Agosto, Setiembre, Octubre, Noviembre y Marzo. De Acacias: Agosto, Setiembre, Octubre, Noviembre, Diciembre y Marzo. De Coniferas: Agosto, Setiembre, Octubre, Noviembre, Diciembre, Marzo y Abril. En los meses no indicados, es posible hacer también los almácigos de las especies nombradas, pero no siempre con buen éxito.

13.o—Las plantitas se pasan a viveros o maceta cuando tienen más de tres pares de hojas, o de 5 a 10 centímetros de altura, y siempre que la raiz central haya criado raicitas laterales.

14.o—La mezcla para la maceta puede estar compuesta de dos paladas de tierra, una de arena y otra de abono bien consumido.

15.o—La época mejor para enmacetar o enviverar, son los meses de Setiembre, Octubre, Noviembre, Abril y Mayo.

El enrojecimiento de las manos

Aunque haga usted los quehaceres de su casa, podrá conservar sus manos hermosas, si tiene cuidado.

Desde luego, le aconsejamos el uso de guantes para el trabajo. Para barrer, etc., puede usar unos guantes viejos de cuero o cabritilla, y para lavar, etc., guantes de goma, que son muy baratos.

Para hacer desaparecer la rojez de las manos, le conviene frotárselas todas las noches con una mezcla de glicerina con zumo de limón. Como esta preparación no dura, pues se descompone, póngase un poquito de glicerina en la palma de la mano, algo así como una cucharadita de café, y agréguesele ocho o diez gotas de zumo de limón. Revuelva y frótese las manos cuidadosamente hasta que se sequen. Dos veces por semana fricciónese con esta mezcla: Aceite de camomila, 40 gramos; alcoholato de limón, 10 grs.; alcanfor en polvo, 5 gramos; azufre lavado, 5 gramos.

Esta fricción deberá hacerla en la misma forma que la anterior, es decir, poniéndose una cucharadita y frotando hasta que se sequen las manos.

LA ARAÑITA ROJA PLAGA DE LOS CULTIVOS

por *E. A. Mac Gregor*

En casi todos los países que se cultiva algodón, el chacarero tiene que luchar contra una pequeña arañita roja (Red-spiders) (Tetranychur-Bimaculatus) que causa verdaderos estragos. Debido a su pequeñez y al hecho de que habita en la superficie inferior de las hojas que ataca es poco conocida por el labrador. Son tan pequeñas que apenas pueden verse y dañan las plantas chupando la savia y debilitándolas a tal punto que cuando la invasión es muy fuerte dejan la planta completamente seca.

En los casos de fuertes ataques, por el gran número de estas arañas, pueden verse a simple vista las telas que tejen de planta a planta y sobre las cuales pasan rápidamente. Muchas veces el cultivador confunde las lesiones de esta plaga con el "herrumbramiento", "herrumbre".

La planta atacada por esta peste se torna amarillenta y da la impresión de que ha sido quemada por el *fuego. La "araña roja" se alimenta* de 183 clases de plantas, de las cuales 55 por ciento son cultivables y 45 por ciento yuyos y plantas salvajes. Para evitar el esparcimiento de la "araña roja" es de vital importancia eliminar los yuyos que se encuentran entre o alrededor de la plantación, como así también cualquier planta que sea afectada por la peste.

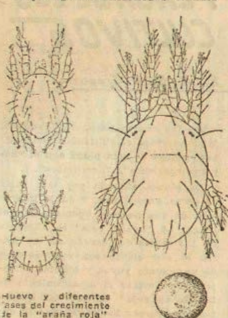
Cuatro diferentes clases de insecticidas han sido hallados muy eficaces contra la "araña roja"; estas son: sulfato de potasio, azufre en *polvo, emulsión de kerosene y en*grudo. Espolvorear con polvo de azufre es recomendable para grandes campos infectados.

En las huertas o jardines que dispongan de mangueras es recomendable que apliquen una fuerte lluvia de agua en la parte de abajo de las hojas para librar las plantas de este dañino insecto.

Cuando las hojas maduras se enrulan o blanquean, hay razón para suponer la presencia de la araña roja.

Vigile y aplique el tratamiento en cuanto descubra las primeras, pues es luego muy difícil salvar las plantas que ya están cubiertas de telas de estas arañas.

Bajo algunas condiciones climaté-


Huevo y diferentes fases del crecimiento de la "araña roja"

ricas, especialmente con el calor, el azufre puede causar daños al follaje de la planta.

En este caso, pulverícelas con agua jabonosa o bien con 30 gramos de sulfuro de potasio en 10 litros de agua. Repítase la operación después de una semana, a fin de matar todas las arañas que se hayan criado en ese espacio de tiempo.

DIFUSION

Cuando las plantas atacadas por este bicho mueren, la "araña roja" forzosamente debe buscarse alimento verde.

Muchas de ellas logran adherirse a varios yuyos que permanecen verdes durante todo el invierno. Desde que estos yuyos salvajes crecen abundantemente en los contornos de los campos, terrenos y carreteras, es frecuente encontrar esta peste en el algodón durante la próxima primavera si los cultivadores han dejado de limpiar los contornos de los yuyos.

Las plantas de violetas que permanecen verdes durante el invierno son muchas veces portadoras de esta peste. Canteros de violetas infectadas han sido hallados y en muchos casos han sido la fuente de infección de las plantaciones de algodón lindantes.

La infección puede venir directamente de las violetas si los canteros están a unos 30 metros o menos del algodón, o bien de una serie de emigraciones que cubren cierta distancia.

Se ha encontrado que la "araña roja" hembra adulta puede viajar sobre superficies lisas a razón de 12 y 1|2 metros por minuto, o sea 180 metros en veinticuatro horas.

Cuando han sido forzadas a emigrar por la escasez de alimentos bajan al suelo y van hacia otras plantas.

Durante grandes lluvias la "araña roja" es arrojada de la planta y llevada a distancias considerables sobre la superficie del agua, circunstancia en que aquellas que sobreviven se agarran a las plantas que hallan a su paso. Los vientos también las llevan de uno a otro lado.

Cuando la plaga está muy extendida en un sector de la plantación es común que la "araña roja" viaje directamente de planta a planta por medio de las ramas entrelazadas.

El problema de la "araña roja" debe ser solucionado por medio de esfuerzos preventivos más que curativos, si es que quiere hacerse con gran economía.

Muchos yuyos y plantas sirven de punto de difusión. Destruyéndolos durante el invierno y los primeros días de primavera se ha dado el primer y más importante paso dado para la *prevención y control de las actividades* de la "araña roja". Este plan de eliminación ha sido practicado en varias oportunidades trayendo como consecuencia la total inmunidad en la siguiente temporada.

De los diferentes insecticidas ensayados contra la "araña roja" sobre el algodonero, han dado resultados:

1.o Sulfuro de potasio (30 gramos de sulfato en 9 litros de agua). Este material dió los mejores resultados en los ensayos efectuados, pero *quizás sea difícil obtenerlo en algunas* localidades.

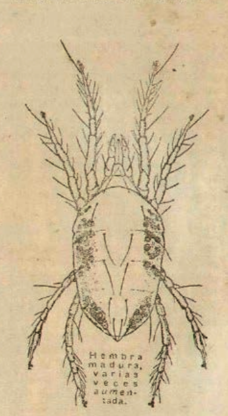
2.o Emulsión de kerosene (9 litros de kerosene en 54 litros de agua). Para preparar esta emulsión tómese 4.5 litros de agua y 0.453 gramos de jabón común (de uso doméstico) haciéndolo hervir; luego sáquese del fuego y añádase el kerosene. Bátase todo junto por espacio *de diez minutos. Al usar esta* solución debe añadírsele 49.5 litros más de agua.

3.o Pasta de engrudo de harina (4.5 litros de pasta en 54 litros de agua). Esta solución es de efectos instantáneos pero no continuo, pues una vez que se seca cesa su poder. La preparación de esta pasta debe hacerse cocinando 4.5 litros de pasta de harina con 4.5 litros de agua cuidando que no se apelotone.

4.o Finalmente está el azufre en *polvo (4.5 kilos de azufre para 4000* metros cuadrados de terreno).

La elección del insecticida más apropiado depende en cada caso de los materiales y equipos que puede conseguirse en el lugar y del terreno a tratarse.

Los líquidos y polvos citados más arriba, cuando son aplicados debidamente, matan prácticamente todos los gorgojos, pero no así los huevos; por lo tanto, es indispensable hacer *una segunda aplicación una semana* después de la primera, a fin de ma-



tar cualquier larva que haya nacido en ese espacio de tiempo.

Desde que todos los insecticidas recomendados matan la "araña roja" por contacto con su cuerpo, debe cuidarse de cubrir con el líquido o polvo la parte de abajo de las hojas.

La pulverización con arsenicales no es eficaz, pues la "araña roja" no come el tejido de la hoja.

Recomendaciones

a los agricultores

Si la cantidad de salitre de un terreno no es muy elevada, el sorgo del Sudán se desarrolla satisfactoriamente. Se lo debe sembrar en la misma época en que se siembren maíz o papas, es decir cuando ha desaparecido el temor de que se produzcan heladas tardías, a razón de 30 kilogramos de semilla por hectárea.

La simiente debe adquirirse previo análisis, a fin de comprobar si está exenta de sorgo de Alepo.

Los maíces "flint" son los comunes de nuestra producción, es decir, de grano liso. Los "dent" son los denominados "dientes de caballo" o norteamericanos, por el parecido que cada grano tiene con el diente de los equinos.

Los maíces dulces de "choclo" son generalmente "arrugados". Estos últimos deben sembrarse cada 20 días, más o menos, durante la estación, a fin de disponer de "choclos" frescos, desde fines de la primavera y en el transcurso del verano.

La cebadilla australiana es una buena forrajera perenne. Se puede sembrar en otoño o en primavera, a razón de 20 a 25 kilogramos por hectárea.

Para un cultivo extensivo o de mucha superficie, es preferible cultivar arvejas enanas en vez de las de "enrame".

Las tierras buenas para trigo e maíz se prestan ventajosamente para este cultivo. En general, los suelos de consistencia media o sueltos, siempre que sean fértiles, son adecuados a esta explotación.

El terreno deberá prepararse con dos rejas cruzadas y los rastrillos necesarios, hasta que quede bien mullido y pulverizado.

Las arvejas enanas de grano liso se pueden sembrar desde mayo hasta noviembre. Las de grano arrugado, desde junio hasta setiembre.

La siembra se efectúa en líneas, entre sí unos 50 a 60 centímetros, depositándose sobre éstas unas dos semillas cada 15 ó 20 centímetros. Para esta tarea puede utilizarse una *sembradora común de maíz u otra similar*. Se las debe enterrar de 8 a 12 centímetros de profundidad, en las tierras comunes o medianas. En las sueltas se las colocará a unos 15 centímetros de hondura.

El cultivo se carpirá desde el momento que las plantitas tengan unos 10 centímetros de alto y se repetirá todas las veces que la superficie del terreno se asiente o apelmace. Cuando las plantas alcancen unos 20 ó 25 centímetros de altura se las aporcará, siempre que no se atraviese por un período de sequía. En este caso, cuando el estado del terreno lo reclame, será preferible carpir el cultivo otra vez.

El rastrilleo de los **trigales** a fines del invierno es una práctica recomendable en todos los suelos, pero

más particularmente en aquellos compactos o de cierta consistencia.

Con esa labranza se pulveriza la superficie del terreno, haciéndolo así más permeable a la acción de los agentes atmosféricos, se destruyen las mezclas que comienzan a desarrollarse y se favorece el mejor arraigamiento de las plantas, con lo cual se tonifican y macollan más.

Debe emplearse una rastra liviana de dientes o una cadena, y pasarla trasversalmente o perpendicularmente a las líneas del sembrado, antes que las plantas se levanten o comiencen a macollar.

El rastrillaje deberá ejecutarse con tiempo bueno y templado y nunca durante un período de fríos intensos o de heladas.

LA CARRERA DE LOS DIAS

En Enero, disminuyen 28 minutos por la mañana y 7 minutos por la tarde.

En Febrero, disminuyen 25 minutos por la mañana y 27 minutos por la tarde.

En Marzo, disminuyen 23 minutos por la mañana y 40 minutos por la tarde.

En Abril, disminuyen 21 minutos por la mañana y 35 minutos por la tarde.

En Mayo, disminuyen 22 minutos por la mañana y 22 minutos por là tarde.

En Junio, disminuyen 10 minutos por la mañana y 2 minutos por la tarde.

Después aumentan 2 minutos por la tarde.

En Julio aumentan 13 minutos por la mañana y 18 minutos por la tarde.

En Agosto, aumentan 32 minutos por la mañana y 21 minutos por la tarde.

En Setiembre, aumentan 30 minutos por la mañana y 20 minutos por la tarde.

En Octubre, aumentan 37 minutos por la tarde.

En Noviembre, aumentan 18 minutos por la mañana y 27 minutos por la tarde.

En Diciembre, aumentan 4 minutos hasta el día 20 y disminuyen después 4 minutos por la mañana y aumentan 20 minutos por la tarde hasta el final del mes.



LA QUEMA del RASTROJO

DEBE SER SUSTITUIDA POR EL ENTIERRO DE LAS HOJAS Y DE LOS TALLOS DE LAS PLANTAS

por
RAIMUNDO NIEVES

La destrucción por el fuego del rastrojo donde se ha sembrado maíz, trigo, o cualquier otro cereal, es una práctica agrícola muy generalizada, sobre la cual es conveniente formular algunas restricciones, limitando así su uso a los casos estrictamente necesarios.

Contrariando las prácticas impuestas por una tradición agrícola sin base científica, la quema del rastrojo no debiera efectuarse en ningún caso sin una madura reflexión por parte del agricultor, o por consejo expreso del agrónomo regional.

Es una creencia generalizada que la quema del rastrojo es una operación de alcances sanitarios completos y universales, y que a ella no resisten cuantas epidemias y plagas de hongos y de insectos afligen a nuestros cereales. Por ello es corriente ver en nuestros campos que a lo primero que atina el agricultor, cuando observa sus trigos diezmados por las royas, la caries o el carbón volador, es a quemar el rastrojo, confiando a esta práctica la eliminación de la enfermedad para años posteriores.

La realidad es que la quema del rastrojo es una medida precaria para combatir la mayoría de los insectos y hongos que atacan los cereales. Es verdad que su aplicación es muy recomendable para combatir algunas enfermedades, como los manchones de los cereales y alguna plaga como el "taladro del maíz", pero excepto estos casos, rara vez la quema del rastrojo tiene alguna eficacia sanitaria.

En cuanto a la destrucción de las malezas por este medio, también es de limitada eficacia, pues la mayo-

ría semillan antes de la recolección de los frutos cultivados.

La quema del rastrojo debe ser sustituída por la práctica del entierro de las hojas y tallos de las plantas cultivadas y de las mismas malezas, lo que se logra con una rastra doble de discos bien cruzada, o una reja liviana. Se devuelve así a la tierra una cantidad considerable de las sustancias extraídas de la misma por el cultivo.

El rastrojo contiene una buena parte del nitrógeno y más de la mitad del ácido fosfórico y de la potasa que la cosecha ha absorbido del suelo.

Al arar enterrando el rastrojo, todos estos materiales se devuelven a la tierra. Además, la mayor parte del rastrojo es carbono que se ha tomado del aire. Cuando se descompone, se forman varias sustancias ácidas que actúan sobre las partículas de la tierra y ponen en libertad las sustancias nutritivas solubles que contienen. El humus, que es el producto final de esta descomposición, no sólo es un depósito de sustancias nutritivas, sino que además es de gran eficacia para conservar el suelo en buenas condiciones físicas.

Fácil es advertir que si de un modo general hay conveniencia en devolver a la tierra —cualquiera que sea su condición,— mediante el entierro del rastrojo, una buena parte de los elementos extraídos por la cosecha, tendiendo así a conservar indefinidamente su fertilidad, las tierras sueltas y arenosas de las zonas semiáridas son las que más han de beneficiarse con esta práctica, pues el humus resultante de la descomposición del rastrojo no sólo aumentará su contenido de materia orgánica, sino que año a año mejorará apreciablemente su textura, dándoles mayor capacidad y cohesión, aglutinando sus elementos finos y evitando así su dispersión por la acción del viento.

Precauciones para la siembra del maíz

Conviene que los agricultores que se dedican a sembrar maíz tengan lista la máquina sembradora para este cereal. Para tener la seguridad de que todo marchará bien, no basta reponer las piezas que faltan, y reparar las que se hallen torcidas y averiadas; es necesario pensar en la verificación del trabajo que hará la máquina probándola por la misma semilla. Esto se hace poniendo el platillo distribuidor que se cree conveniente, con el número de agujeros apropiados, se vierte la semilla y se hace marchar la máquina sobre un camino limpio, para ver si la semilla sale más o menos tupida, y si sale pareja en las dos o tres hileras que abarca la sembradora.

No basta colocar el mismo platillo que se usó en años anteriores, pues puede ser más grande o más chica la semilla de maíz que se usa y entonces todo varía en la sementera.

El ensayo cuesta poco trabajo y proporcionará una sementera más pareja.



Consejos para los Apicultores

La conservación de la jalea real para la producción de reinas

por el Doctor JOSE M. IELPO

La selección de reinas es una de las partes más interesantes y la que mayor atención debe dedicarle todo apicultor si quiere que sus colmenas den el máximo de rendimiento.

Para poder realizar esa selección es necesario adquirir las reinas en buenos apiarios que ofrezcan garantías suficientes o si no disponerse a obtenerlas en los propios apiarios.

Una de las partes importantes en la producción de reinas es el disponer de jalea real en el momento deseado. El método clásico aconsejado es el dejar huérfana una colmena; las obreras en tales condiciones edificarán en seguida una buena cantidad de celdas reales utilizando para ello las larvas de corta edad, a las que proveerán de papilla real; son precisamente esas celdas provistas de jalea las que se utilizan para la crianza de las nuevas reinas.

Tal manipulación debemos hacer cada vez que haya que realizar una nueva tanda de reinas; es claro que para pequeños apiarios esta cantidad de jalea alcanzará muy bien, dado que con el contenido de una celda real se pueden cebar una buena antidad de copas-celdas, pero para el apicultor que posee muchas colmenas o para el que se dedica a la crianza de reinas la cantidad obtenida podrá no alcanzar y tendrá que repetir a veces frecuentemente la operación.

Por ello pensé que podría ser de utilidad el procurar un método sencillo a la vez que económico para conservar la jalea real durante algún tiempo, lo que creo haber conseguido satisfactoriamente mediante la desecación, ya sea por vía del calor o por el frío seco utilizando para ello estufas o heladeras eléctricas, según los casos.

El método por mí seguido es el siguiente: hay una época del año (primavera) en que las abejas edifican gran cantidad de celdas reales, y son precisamente éstas las que utilizo, quitándolas de los panales con el debido cuidado, colocándolas luego en una caja adecuada.

Una vez recogidas todas las celdas reales que se encuentren en el apiario se llevarán al Laboratorio, y allí, utilizando una pinza más bien fina, se retirarán las larvas que sobrenaden en la jalea real. Terminada esta primera parte se extrae por medio de pequeñas espatulitas el contenido de las celdas, el cual es extendido en delgadas capas sobre placas de vidrio que con anterioridad habrán sido preparadas, lavadas y bien secas.

Las placas con jalea extendida se llevan a una estufa cuya temperatura no deberá ser mayor de 37º centígrados, o mejor a una heladera, a aire seco, siendo adecuadas las heladeras eléctricas de uso doméstico común, bastando una temperatura de conservación de 6 a 8º cen-

tígrados (se entiende sobre 0°). Las placas deberán ser colocadas en un compartimiento de la heladera, algo distante del block de enfriamiento, a *fin de favorecer la desecación.* No son adecuadas para el mismo fin las heladeras enfriadas por hielo agregado por cuanto el ambiente es muy húmedo.

La jalea seca (para lo cual bastará una permanencia de 3 a 5 días) será retirada luego de las placas, utilizando un cuchillo afilado, levantándola en virutas, que se irán colocando en un frasco de boca amplia, bien lavado y bien seco, el que será tapado perfectamente. Estas escamas así acondicionadas se conservarán por mucho tiempo.

Para utilizar esta jalea se tomará la cantidad necesaria, la que se colocará en un pequeño plato, agregando luego algunas gotas de agua destilada (en su defecto agua de aljibe), tratando de mezclar bien mediante una varilla de vidrio o de *madera (debe evitarse en lo posible* el uso de varillas de metal), hasta obtener la consistencia normal de la jalea original. El suscrito ha criado en colaboración con los asistentes a los cursos de apicultura muchas reinas, utilizando jalea conservada en la forma indicada datando de más de 4 meses, siendo las reinas obtenidas tan vigorosas como las criadas con métodos comunes.

En cuanto al uso del frío o del calor, es preferible el primero, porque la jalea conserva mejor sus propiedades. En la estufa a 37° oscurece algo y es más difícil darle luego la consistencia adecuada para utilizarla.



Por el Ingeniero Agrónomo
GUSTAVO A. LANUSSE

Empezaremos por definir la leche como la secreción normal de un órgano accesorio de la reproducción de los mamíferos *(glándula mamaria)*, destinada a la alimentación de las crías. Ahora bien, ese destino natural ha sido desviado por el hombre, quien apreciando las cualidades de la leche la ha adoptado a su propia alimentación. La glándula mamaria inicia su actividad cuando lo hacen los órganos genitales, pero la secreción láctea empieza sólo al final del período de gestación, y su mayor actividad funcional (se entiende que hablamos de la vaca) es generalmente al llegar a las dos semanas de nacido el ternero, declinando luego progresivamente, hasta cesar naturalmente alrededor de los siete meses.

La ubre de la vaca consta de dos *glándulas independientes* y cada una termina generalmente en dos tetas (las de un mismo lado pertenecen a la misma glándula), pero cada una funciona también independientemente (casos de vaca con una, dos o tres tetas perdidas).

La selección, alimentación, gimnasia funcional del órgano, etc., han modificado favorablemente este *estado natural o primitivo*, aumentando la cantidad de la secreción de leche y prolongando su período de duración.

La cantidad está en proporción a la demanda, es decir que la extracción de la leche estimula la secreción, por lo que para obtener el máximo es necesario el ordeño regular varias veces al día (generalmente dos, algunas veces tres).

Para que exista una gran capacidad de producción de leche es también necesario un buen desarrollo del tejido glandular y una excelente circulación de sangre en el mismo (caracteres de una buena lechera). A esta podríamos agregar una *buena capacidad alimenticia.*

La escasez de alimentos influye, lo mismo que las enfermedades, en el regreso de la secreción de leche. El tiempo (estaciones) es también causa de variaciones, no sólo por los factores climatéricos, sino especial-

mente por la distinta calidad de los alimentos (composición de los pastos), y así vemos como las vacas que tienen sus crías en invierno producen más que aquellas que las tienen en verano.

Refiriéndonos a los componentes de la leche, para el productor e industrial sólo interesa la grasa, que varía también según diversos factores, como son la raza, el individuo, el ordeño, etc. La variación en el porcentaje de grasa es para las distintas razas que más se explotan en el país más o menos así:

Shorthorn	3.70 %
Aberdeen Angus......	3.50 "
Holando Argentino	3.10 "
Jersey	5.10 "

Dentro de una misma raza hay variaciones, es decir que hay ejemplares con mejores aptitudes que otros de la misma raza (importancia de la selección individual). La alimentación también influye en la grasa, pero con menor importancia que en la cantidad de leche segregada, y tanto en una como en otra por la composición distinta de los pastos por efecto de las estaciones (pastos más o menos acuosos).

Y por último, un factor de preponderante influencia en el porcentaje de grasa es el ordeño. La primera leche extraída de la ubre es muy pobre en grasa, y va aumentando en proporción hacia el final del ordeño, acusando la última leche una gran diferencia en su porcentaje de grasa con la del principio.

Para conservar mejor las uvas

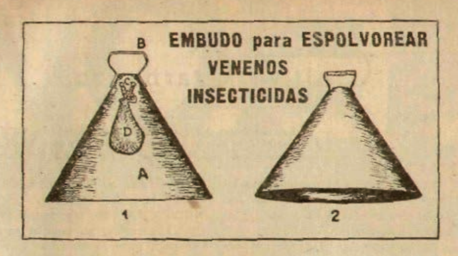
En primer lugar es indispensable cosechar los racimos bien maduros, pero sin que entre las uvas sanas se encuentren uvas podridas o machucadas, lo que daría como resultado la pudrición del resto del racimo.

Ofrece ventajas el tener en estos racimos los granos distribuidos en tal forma que no queden muy apretados unos contra otros, lo que dificulta la circulación del aire.

Al cosechar los racimos es necesario no sacudirlos o tirarles el polvo que las uvas tienen sobre la piel; constituye esto la "flor de la uva" y contribuye para que se mantengan mejor los granos.

Una vez cosechados los racimos en buenas condiciones sanitarias y siempre que no estén mojados por el rocío o lluvias recientes, deben ser colocados en cajones cuyo fondo habrá sido cubierto con papel limpio y bien seco.

Los racimos se colocan allí de modo que las puntas de los tallos no toquen los frutos; si esto ocurre y uno de ellos fuera apretado y partido, más tarde todos los racimos se pudrirían o quedarían inutilizados. También se podrán conservar los racimos cortándolos con un trozo de sarmiento. Este trozo, que puede tener más o menos medio palmo, será sumergido en agua. Se conserva el agua, evitando que se pudra, añadiéndole un poco de carbón vegetal o sal de cocina. Bastan cinco gramos de sal para cada litro de agua. De cualquier manera, para que el agua se conserve en perfectas condiciones es necesario que sea filtrada. Todo esto es muy simple y no habrá quien no pueda poner en práctica reglas tan elementales para poder racimos de uvas siempre frescos en su mesa, hasta muchos meses después de la cosecha.



El entomólogo del Ministerio de Industria de Colombia, doctor Luis María Murillo, ha ideado una forma especial de espolvorear, valiéndose de un embudo.

Se hace un embudo de hojalata de 50 centímetros por 50 de diámetro y se le suelda una agarradera.

Se le hacen dos perforaciones hacia el vértice, por donde se pueda pasar un hilo fuerte que sirva para atar una bolsita de tela no muy tupida que deba contener el insecticida.

Para espolvorear se toma el embudo por la agarradera y se le sacude regularmente, rozando las plantas con su base, y caminando a paso normal en la dirección de los surcos.

El embudo protege el veneno contra la brisa y evita que el operador esté en contacto peligroso con el insecticida, que es siempre una sustancia venenosa.

Al embudo debe quitársele la punta para que quede más manuable la agarradera. El insecticida no debe comprimirse: debe quedar suelto para que el polvo salga con facilidad. El embudo debe cubrir la planta, en la parte que se pueda, para evitar que el insecticida se desperdicie.

La aplicación debe hacerse cuando el tiempo está calmado y seco, pues el viento fuerte y la humedad perjudican la distribución regular del insecticida. Llevando bajo el embudo, con el borde delantero se arrastran las plantas que de esta manera ofrecen a la aspersión sus hojas y tallos inferiores.

Cultive Garbanzos

La Comisión Nacional Pro - Fomento de Cultivos Industriales, le asegura un precio mínimo de $ 18.00 por los cien kilos. Solicite datos al Agrónomo Regional.

Es este un cultivo tan sencillo como remunerador y que puede ser explotado con facilidad y éxito por cuaquier agricultor.

Da en cualquier clase de tierras, con tal que estas sean frescas y estén bien trabajadas por medio de profundas labores, pero cuando se elija el lugar donde se plantará este farináceo se deberá descartar toda tierra que sea muy arcillosa pues en ellas prospera poco.

EPOCA DE SIEMBRA.—Se procerá a sembrar este farináceo después del 25 de Setiembre y hasta el 15 de Noviembre, pues de este modo se evitará en lo posible los daños que ocasionan los fuertes rocíos que caen a menudo en la primavera. Aunque se plante tarde no habra que temer las secas pues esta planta las soporta muy bien.

SIEMBRA.—Se hace en líneas como la arveja pero la distancia de los granos en las líneas debe ser de 40 centímetros y entre una línea y otra será de 50 a 60 centímetros.

CUIDADOS DEL CULTIVO.—Al igual que la arveja necesita carpidas para mantener el cultivo bien limpio y la tierra bien suelta. Esta es una planta que sufre mucho cuando la rodean malezas.

COSECHA.—Se comenzará cuando las chauchas se pongan amarillas pero siempre antes de que éstas se abran y dejen caer los granos. Estas plantas pueden cosecharse y dejarse al sol formando pequeñas parvas pero deberá tenerse el cuidado de taparlas cuando llueva, pues de lo contrario habría que abrirlas después de cada lluvia, porque estas parvas nunca quedan bien cerradas y por lo tanto mojándose, la cosecha se perdería.

TRILLA.— Cuando las plantas, chauchas y granos estén completamente secos que con un golpe o al apretarlas con la mano se abran dejando escapar los granos, se procederá a la trilla.

Esta podrá hacerse a látigo o palo, pero siempre sobre el piso firme lo mismo que para las arvejas. Recuerde, el 4 o|o de impurezas es el máximo que se tolera. Después de trillados se procederá a darle una aventada fuerte.

También podrá utilizarse las trilladoras comunes tomando las precauciones necesarias para no romper los granos.

A.N.C.A.P.



Alcohol de 91.°, incoloro, especial para calentadores de baño.

SIN OLOR

SIN HUMO

DE ALTO PODER CALORIFICO

PIDALO A SU PROVEEDOR



El Maíz

Instrucciones prácticas PARA SU CULTIVO

Inexplicablemente no ocupa este cultivo en el país, la extensión que le corresponde por su importancia, ya sea como elemento preponderante dentro de un sistema de rotaciones bien dirigidas y una agricultura adelantada como pretendemos que sea la nuestra, ya sea como cultivo esencialmente reproductivo, tanto por sus altos rendimientos como por su precio generalmente elevado y sus numerosas aplicaciones en la alimentación humana y social.

El área destinada al cultivo del maíz en el Uruguay es relativamente reducida. La evolución de nuestras industrias agropecuarias exige que esa área se aumente considerablemente, ya que las aplicaciones de este grano, especialmente en la alimentación animal, son cada día mayores, y su abundancia permitirá al agricultor, la cría y engorde, en mucho mayor escala, de animales como los cerdos y las aves, explotaciones anexas a la chacra que constituyen una fuente de ingresos tan valiosa que en estos últimos años de crisis, han constituído la tabla de salvación del agricultor modesto.

Por otra parte, no solamente el grano se presta para la alimentación animal, sino que también la chala, al estado verde, ensilada o seca, constituye igualmente un valioso alimento para lecheras, bueyes, caballos, etc.

Clima. — El maíz es un cultivo de verano, expuesto por tanto a los riesgos ocasionados por las sequías frecuentes en esa épo-

ca del año. Sin embargo, los métodos adecuados de cultivo, tendientes a conservar la humedad del suelo, pueden subsanar en gran parte la falta de lluvias. Por lo demás, el clima del país es favorable a este cultivo y los mismos riesgos de sequías que hemos mencionado, no influyen decisivamente, salvo años excepcionales, en la productividad del maíz.

Suelo — Prefiere tierras negras, suelos profundos y frescos, características que son comunes en las tierras del país. — Los principios nutritivos que exige el maíz para su normal desarrollo, se encuentran, por lo general, en suficiente cantidad en nuestros suelos y sólo debemos citar como contrarios a este cultivo, los terrenos sumamente pedregosos o demasiado pobres (blaquiales, arenales, etc.) y los de *subsuelo impermeable*. El *maíz alcanza* los máximos rendimientos en tierras de soltura media, ricas en humus, oportunamente labradas y cultivadas.

Preparación del terreno. — Las labores del suelo antes de efectuar la siembra, deben ser cuidadosamente ejecutados. — No se olvide que las tierras bien trabajadas adquieren una soltura imprescindible para su buena aereación, para que los agentes atmosféricos actúen mejorándola y para la conservación de la humedad, tan necesaria en el buen desarrollo de esa planta. — Las labores profundas contribuyen en forma decisiva a proporcionar al cultivo las mejores condiciones físicas del suelo, especialmente aprovechando de las aguas de lluvia.

Téngase en cuenta que el maíz, por su gran desarrollo, requiere una cantidad de agua superior a otros cultivos.

Siembra. — Al *efectuar la siembra, debe tenerse en* cuenta que las plantas que nacerán, deben ser sometidas a diversos cuidados culturales durante su desarrollo. — Para facilitar las carpidas necesarias, la siembra debe hacerse en líneas separadas 60 a 80 ctms. o más, según sea la variedad, utilizando al efecto las máquinas sembradoras tubulares que con este fin se venden en el comercio y que efectúan el trabajo más perfecto.

La siembra a mano o con máquina acoplada detrás del arado, tienen el inconveniente de que entierran demasiado la semilla, en tierras como las nuestras, bastante arcillosas y que luego de una lluvia forman en su superficie una costra resistente que impide el nacimiento de muchas semillas. — Además, los granos no son tan uniformemente repartidos en el surco, y las plantitas al nacer no guardan las distancias convenientes. La cantidad de semilla a emplear por hectárea debe ser de 14 a 16 *kilogramos.*

Las siembras tempranas, de mediados de octubre, son las más convenientes.

Variedades. — Las variedades más comúnmente cultivadas en nuestro país, son las llamadas "común", "cuarentino" y "morocho", especialmente las dos primeras.

Nuestro Instituto Filotécnico "La Estanzuela" y el Servicio Oficial de Distribución de Semillas, poseen buen stock de semillas para la venta de las variedades mejor adaptadas y seleccionadas. Recurra siempre a estas instituciones para obtener la simiente con mayores garantías de bondad, para emplear en sus cultivos.

De acuerdo con los resultados experimentales últimamente obtenidos, las variedades más aconsejables son las siguientes: Selección Gasilda (tipo común) muy recomendable; lo vende el Servicio Oficial al precio de $ 6.50 los 100 kilos; cuarentón colorado y maíz amargo.

Cuidados culturales. — *Entendemos por cuidados culturales*, los que deben prodigarse al cultivo, luego de efectuada la siembra, y que en lo que se refiere al maíz tienen una importancia fundamental, pudiendo asegurarse que buena parte de los rendimientos a obtenerse dependen de estos cuidados culturales.

Hemos dicho en otro lugar, que el maíz tiene mucha necesidad de agua y que por tratarse de un cultivo de verano, coincide su ciclo vegetativo con épocas en que ésta escasea. — Es necesario, pues, que el agricultor ponga todo lo que esté de su parte para la mejor conservación de la humedad del suelo, por medio de las labores tan necesarias como sencillas.

Esta labores consisten en rastreadas y carpidas. — Las rastreadas se harán inmediatamente después de la siembra, si la tierra no ha sido suficientemente desmenuzada. — Conviene igualmente una rastreada liviana, al solo objeto de romper la costra que pudiera haberse formado con las lluvias, cuando las plantitas tengan tres o cuatro hojas. — Luego se darán dos carpidas: la primera, cuando las plantas tengan unos 40 centímetros de altura, y una segunda, 20 o 30 días después de la primera.

Estas carpidas se efectúan con cultivadores especiales "Planet" y tienen dos finalidades especiales: conservación de la humedad del suelo y destrucción de yuyos y malezas. — Los yuyos que crecen entre las filas del maíz, si no se les destruye, se constituyen en fuertes enemigos de nuestro cultivo, quitándole gran parte de los elementos que le son indispensables: aire, luz, humedad y demás principios nutritivos del suelo.

Observando las normas de cultivo que dejamos expresadas, puede asegurarse que el aumento de cosecha compensará con creces los gastos y trabajos ocasionados por estas tareas.

Rendimientos. — El bajo rendimiento que se obtiene en el país con este cultivo, que puede apreciarse en promedio en 750 Kgs. por hectárea, hay que buscarle explicación en la deficiencia de los métodos de cultivo.

La Argentina obtiene un promedio, en una extensión mucho mayor que la nuestra, con condiciones generales semejantes, de 1.700 Kgs. por hectárea, o sea más del doble que en el Uruguay; Canadá con una agricultura perfeccionada, obtiene un promedio de rendimientos que alcanza los 3.000 Kgs. por Ha. Por otra parte, en cultivos del país, ejemplo que puede ser más conveniente que los traídos del extranjero, se ha alcanzado en grandes extensiones de maíz, cultivado por agricultores que no descuidan sus normas culturales, rendimientos de 2.000 y más Kgs. por Ha., hecho que confirma plenamente nuestra presunción de que los rendimientos promedios de este cultivo en el país deben aumentarse y que ello se logrará con el perfeccionamiento de nuestros sistemas culturales y con el empleo de semillas selectas.

De acuerdo con esto, aseguramos que es posible duplicar el actual promedio de rendimiento de maíz, alcanzando a breve plazo el de 1.500 kilos por hectárea y entonces será éste un cultivo altamente remunerador.

¿Por qué sube la leche al hervir y no así el agua?

Cuando se calienta un líquido contenido en cualquier recipiente los globos de aire que quedan adheridos a las paredes de dicho recipiente y los que contiene el líquido se hinchan progresivamente, y llega un momento en que su fuerza ascensional es suficiente para hacer que suban hasta la superficie, donde se rompen. Se sabe que, bajo una presión dada, la temperatura de ebullición es la misma para un líquido determinado, pero que varía según la naturaleza de este último.

Cuando el agua hierve, los globos de aire pueden subir hasta la superficie donde se rompen sin que pase nada normal, pero si se hierve leche, los globos de aire encuentran ciertas dificultades para subir, a causa de la naturaleza del líquido. Ellos se unen formando una burbuja grande de aire que al subir, levanta la leche y la hace derramarse. Si el fuego es lento la leche no se derrama si se cuida de romper continuamente la nata que se forma en su superficie, la que aumenta la dificultad del aire para salir; pero sobre un fuego fuerte, la leche se derrama siempre.

Como pueden curarse las plagas de los citrus

Son muchos los medios de que puede valerse el citricultor contra los enemigos de sus plantas. Detallarlos todos nos llevaría una extensión mayor de la que disponemos, por lo que indicamos los más usuales y adecuados. Estos son: fumigación, espolvoreación, pulverización y lucha con los enemigos naturales de algunos parásitos.

La fumigación consiste en la destrucción de los insectos (cochinillas generalmente) por medio de gases asfixiantes —generalmente ácido cianhídrico— puestos dentro de una tienda que cubre el árbol (lona o carpa de fumigar).

Este sistema, que da excelentes resultados contra ciertas cochinillas, debe ser empleado con mucha precaución, no sólo por las substancias que se usan, sino que deben tenerse en cuenta para su éxito una serie de factores, tal como el grado de humedad, la temperatura, el estado del tiempo, no sólo en el momento de la fumigación, sino dentro de las siguientes doce horas, y su costo, que es bastante elevado. No se recomienda este sistema para zonas muy húmedas, donde los hongos se desarrollan fácilmente.

La espolvoreación consiste en cubrir, por medio de máquinas apropiadas, el árbol de substancias más o menos adherentes bajo forma de polvo muy fino —sustancias que pueden tener propiedades insecticidas y fungicidas y tiene la ventaja de que puede ser empleado en cualquier momento.

La pulverización consiste en proyectar líquidos insecticidas o fungicidas sobre los árboles, mediante aparatos especiales que dan una lluvia muy fina.

Este sistema de lucha es el más usual, el más fácil y el que nuestros citricultores deben usar preferentemente.

La lucha por medio de los enemigos naturales en ciertos casos es de una utilidad notable. Ciertas plagas reacias a todo tratamiento ceden ante el enemigo que la naturaleza misma les pone enfrente, tal es el caso del "Novius cardinalis" y de la "Iceria Purchasi" y de las "vaquitas" comedoras de pulgones (Nedus sanguinarios, Chrysopha, etc.)

Damos las fórmulas más en uso, las que el mismo citricultor puede preparar:

La fórmula sulfo-cálcica o sulfuro de calcio. —

Esta mezcla de propiedades insecticidas y funguicidas es, además, un gran vigorizante de las plantaciones cítricas, usado, claro está, en su oportunidad. Es una mezcla probada en todas las zonas del país con resultados óptimos. Se prepara así:

Cal viva de la mejor calidad, 10 kilos; azufre en polvo (flor de azufre), 20 kilos; agua, 100 litros.

Para su preparación deben disponerse de dos tachos, cuya capacidad



Naranjo mal cuidado. No se ha hecho en él una poda de limpieza ni el raleo de su fruta, la que, con su peso, termina por quebrar las ramas perdiéndose la fruta que no termina de madurar, desmejorándose la vitalidad del árbol y permitiendo que por las heridas causadas por las ramas al quebrarse, las que se dejan en el árbol hasta que se secan, entren un sinnúmero de plagas: son llagas abiertas al mal

sea de 120 litros por lo menos, uno de los cuales servirá para formar las combinaciones y el otro como depósito de agua hirviendo.

Con agua tibia prepárese una masa de regular consistencia con el azufre, lo que se obtendrá amasando el azufre poco a poco.

Apáguese la cal lentamente en unos 20 o 30 litros de agua hirviendo y al mismo tiempo se agrega la pasta de azufre removiendo la mezcla enérgicamente para formar una pasta cremosa.

Cuando la cal esté apagada se le añade agua hirviendo completando cien litros.

Esta mezcla se pondrá sobre el fuego revolviéndola siempre y manteniéndola en ebullición constante durante una hora más o menos.

Debe tenerse precaución de agregar un poco de agua hirviendo para mantener el volumen siempre en cien litros.

Esta preparación, que es concentrada, debe pasarse por un tamiz a fin de separar las impurezas que queden, las que no tienen ningún valor y se usará de diez a doce litros por cada cien de agua de esta solución en invierno, y de seis a ocho en verano por cada cien de agua. Para conseguir

mayor adherencia se recomienda agregar por cada cien litros de líquido a pulverizar 150 gramos de caseinato de calcio.

Esta mezcla puede conseguirse preparada en el comercio en forma líquida y en polvo, este último debe usarse en invierno y antes de la brotación al 3 1|2 por ciento y en verano entre el 1 y el 2 o|o, o sean tres y medio kilos cada cien litros de agua y entre uno y dos kilos por cien de agua.

Hay en venta otros polisulfuros, de barium y de potasa, los que se usan según lo indican sus distintos productores, pero que aún no están suficientemente ensayados en las dosis que se refiere a las plantas cítricas; sin embargo, recomiendan usar el de bario al 2 o 2 1|4 kilos por cada cien de agua en invierno y 1 o|o en verano, y el de potasa al 1 o|o en invierno y 1 en 150 o 200 en verano.

2º CALDO BORDELES

Esta fórmula, fungicida por excelencia, encuentra gran aplicación en los cultivos cítricos a condición de que debe ser neutro. Para conocer este estado de caldo bordelés nada mejor que valerse del papel de tornasol, que puede conseguirse en las droguerías.

Se puede preparar a distintas dosis:

Caldo bordelés al 1|2 o|o: sulfato de cobre, 1|2 kilo; cal viva, 3|4 de kilo; agua, 100 litros.

Caldo bordelés al 3|4 o|o: sulfato de cobre, 3|4 de kilo; cal viva, 1 kilo; agua, 100 litros.

Caldo bordelés al 1 o|o: sulfato de cobre, 1 kilo; cal viva, 1 kilo; agua, 100 litros.

Se prepara disolviendo el sulfato de cobre en 50 litros de agua; para ello se coloca el sulfato de cobre atado en un saco o bolsa y se suspende en el agua.

Se apaga en otro recipiente el kilo o la cantidad de cal necesaria para preparar el caldo bordelés y se prepara con la misma una lechada de otros 50 litros.

Debe añadirse la lechada de cal en el sulfato de cobre echándola poco a poco y probando con papel de tornasol azul. Cuando éste no se enrojezca más se probará con papel de tornasol rojo para ver si hay exceso de cal; si el papel rojo cambia de color azulado, deberá añadirse pequeñas cantidades de sulfato de cobre hasta que no cambie de color.

Así, pues, es necesario tener un caldo bordelés que no modifique los colores del papel de tornasol ni rojo ni azul.

Esta mezcla nunca debe prepararse en recipientes metálicos, lo mejor son las bordelesas.

CALENDARIO PARA CURA DE LOS CITRUS

Epoca	Fórmulas a usar	Contra qué plagas	Observaciones
1. A fines de invierno antes que comience la brotación primaveral.	Sulfuro de calcio según fórmula 1. solución invernal.	Contra cochinillas y hongos.	Importante porque debido a su dosis elevada destruye los insectos adultos.
II.—Estando los citrus en floración.	Espolvoreado con algunas de las fórmulas citadas para ese fin.	Contra ácaros y tips efectivo si hay pulgones, usando sulfato de nicotina en polvo.	No siempre necesaria; únicamente cuando hay fuertes invasiones.
III.—Dentro de los 40 días de la floración.	Caldo bordelés al 3|4 o|o o 1 o|o neutro.	Contra hongos, especialmente la verrucosis.	Muy importante.
IV. Si aparecen pulgones en las hojas.	Pulverizar con solución de sulfuro de cal y sulfato de nicotina.	Efectiva contra pulgones y larvas de cochinillas.	La solución de S. de cal debe ser para estación estival.
V. Terminada la brotación otoñal.	Pulverizar con sulfato de cal, fórmula 1. solución estival.	Efectiva contra cochinillas y demás insectos.	Muy importante.
VI. Durante el mes de junio si hay gran invasión de hongos.	Pulverizar con caldo bordelés al 1 o|o neutro.	Efectiva contra hongos, especialmente la leprosis.	

3º SOLUCION NICOTINADA

Esta fórmula puede prepararse en combinación con el caldo bordelés o bien con el polisulfuro de calcio.

Sulfato de nicotina, 125 gramos; caldo bordelés al 3|4 o|o. 100 litros. O bien: sulfato de nicotina, 125 gramos; sulfuro de calcio (solución diluída), 100 litros).

4º AZUFRE MOJABLE

Este azufre, que tiene propiedades insecticidas y fungicidas, puede prepararse así:

Cola de carpintero, 50 gramos; flor de azufre, 5 kilos; agua, 10 litros.

Se disuelve los 50 gramos de cola en bañomaría usando poca agua; una vez disuelta se le añade agua hasta formar los 10 litros. Luego con el azufre y con esta solución de cola se forma una pasta, lo que se consigue amasando el azufre en pequeñas cantidades y procurando que el agua sea tibia.

Para usar esta pasta se emplearán dos kilos por cada cien litros de agua. Fórmulas para espolvorear:

1º Azufre y cal: Flor de azufre. 75 partes; cal apagada, 25 partes.

2º Azufre, cal y sulfato de nicotina: Azufre, 70 partes; cal, 25 partes; sulfato de nicotina en polvo, 5 partes.

La aplicación de las soluciones en los cultivos cítricos, después de su confección, es otro problema en la mayoría de las plantaciones .Comencemos por los aparatos. Cuando una plantación es de poca edad, hasta cuatro o cinco años, el aparato a usarse puede ser ya de los de mochila (si la plantación es chica), o bien uno de los modelos que pueden colocarse en barriles que luego se colocan sobre un carro y que generalmente tienen una presión de unas doscientas libras más o menos. Ya cuando se trata de plantaciones de cierta importancia será necesario recurrir a las máquinas de pulverizaciones a fuerza motriz, las cuales son de presión regulable y de gran rendimiento. Como, claro está, que no todos los citricultores estarán en condiciones de adquirir una máquina de este tipo, este debería hacerse por medio de consorcios entre los mismos fruticultores, los cuales deben ellos mismos defender sus cultivos de las plagas y no confiarlos a manos ajenas.

No sólo las máquinas deben tenerse en cuenta para aplicar los insecticidas, sino que deberemos vigilar bien los picos de salida, los cuales a veces resultan verdaderos tragones de insecticidas por tener su abertura demasiado grande ;la solución debe salir finamente y quedar sobre la planta como un rocío.

Un punto capital para un equipo de pulverizaciones es la que toda máquina debe estar provista de sus buenos agitadores, ya que así podrá tenerse una solución uniforme; de lo contrario, como todos los componentes de soluciones son más pesados que el agua, se depositarán en el fondo y la mezcla no servirá para los fines que nos proponemos.

Con referencia a la éoca e nque debe pulverizarse los citrus, esto está indicado en el correspondiente calendario y está hecho en relación a la vegetación de los mismos, ya que esto es lo primordial para el buen éxito.

La temperatura es también factor muy importante; así cuando ésta pase de 32º c. no deberá espolvorearse, y no deberá pulverizarse con ninguna solución cuando la misma pase de 35º c., ya que produciría quemaduras en el follaje. Debemos tener en cuenta que entre una pulverización de caldo bordelés y una de sulfuro de calcio debe pasar un intervalo de unos dos meses (45 días como mínimo).

Siempre es buen sistema podar antes de pulverizar, ya que así economizaremos líquido y la operación resultará fácil.

La pulverización debe comenzarse de arriba hacia abajo y siempre prestar atención a que la cara inferior de las hojas quede cubierta de insecticida.

Los mejores días para curar son los de sol y con ligera viento. Cuando se pulveriza un árbol éste debe dejarse terminado.

Si dentro de la hora siguiente a la pulverización lloviese, ésta deberá repetirse.

En cuanto a la cantidad de líquido necesario para un árbol, depende éste del tamaño del mismo, debiendo tener presente que los líquidos pul-

verizantes no deben chorrear de las hojas, sino que debe quedar un rocío firme sobre las mismas. Puede calcularse que un árbol de veinte años necesita unos treinta a treinta y cinco litros de insecticida, mientras un árbol de unos cinco años necesita más o menos tres litros o menos de solución insecticida.

Es imprescindible que el encargado de la pulverización conozca algo de las plagas que se combaten y que haga el trabajo a conciencia, ya que una pulverización incompleta es nula.

Referente al costo de las pulverizaciones éste es bien difícil calcularlo, por cuanto según el estado de las plagas debe ser el número de aplicaciones y los insecticidas a usar, pero siempre debe tenerse en cuenta que aquel que algo gasta tendrá más probabilidades que aquel que no gasta nada.

Estas pulverizaciones y curas, claro está, son las indispensables para un monte de frutas cítricas, pero el citricultor deberá darse bien cuenta cuándo necesita alguna más y elegir la fórmula que más se adapte para sus necesidades.

Estas curas deben ser complementadas por labores y podas dadas todos los años, lo mismo que las curas; todos los años, sin excepción, debe pulverizarse los árboles si es que se desea tener las plantas limpias.

●



Tratamiento de invierno en los árboles frutales y viñedos

Si hay una época del año especialmente indicada para efectuar los tratamientos contra las innumerables enfermedades que atacan los montes frutales y viñedos, ella es ciertamente el invierno, cuando las plantas se encuentran en estado de reposo, resistiendo los remedios en fuertes concentraciones, cosa que no sucede, cuando están en plena vegetación, en primavera o verano.

Ya muchos fruticultores y viticultores han podido apreciar el beneficio de estos tratamientos invernales, siempre aconsejados por nuestro Servicio de Consultas. Pero como desgraciadamente no todos los hacen, con graves perjuicios para ellos mismos y para imperiosa no sólo de que aquellos se hagan, sino de que se hagan bien, siguiendo las indicaciones del técnico, que atenderá gustoso toda consulta sobre el particular.

TRATAMIENTOS PREVENTIVOS Y CURATIVOS

Los tratamientos que se aconsejan en esta época, son principalmente preventivos, pero además existen otros, curativos. Son preventivos ,cuando queremos combatir las enfermedades antes de que aparezan. Tales son las causadas por muchas especies de hongos como la "Viruela" y "Crespadura" del duraznero; la "Rajadura" de las peras y manzanas; la "Antracnosis" de la vid, etc.; y curativos, cuando luchamos con la enfermedad ya manifestada como sucede en las causadas por un gran número de insectos parásitos, principalmente cochinillas ,que observamos en casi todas nuestras plantas frutales, particularmente atacando a los naranjos, limoneros y mandarinos.

Como tratamiento invernal contra los hongos de las plantas en general, se usan las pulverizaciones con el caldo bordelés, remedio muy conocido por nuestros fruticultores y que en esta época podemos usarlo ventajosamente en dosis concentradas como las de esta fórmula:

Sulfato de cobre	4 kilogs.
Cal viva	4 "
Agua dulce	100 litros

Las pulverizaciones deben darse en días de buen tiempo y de tal modo, que toda la planta quede mojada por el remedio. En caso de lluvia debe repetirse en seguida.

Como complemento de estas pulverizaciones, es necesario hacer otras antes de la brotación, cuando las yemas estén bien hinchadas, pero todavía no abiertas, disminuyendo la *concentración* del caldo bordelés a esta dosis:

Sulfato de cobre	2 kilogs.
Cal viva	2 "
Agua dulce	100 litros

La viña es muy atacada por la "Antracnosis". Felizmente existe un tratamiento invernal de gran eficacia que es el del ácido sulfúrico disuelto en agua en estas proporciones:

Acido sulfúrico comercial	6 litros
Agua dulce	100 "

Se usa por medio de pulverizaciones o con pincel. Al hacerse esta preparación, para evitar accidentes al operador (proyección del líquido sobre éste) debe verterse siempre el ácido en el agua y nunca el agua sobre aquél. A medida que se vaya agregando el ácido al agua, es necesario ir revolviendo la mezcla con un palo. *Usense sólo recipientes de madera o hierro perfectamente esmaltado.*

PRECAUCIONES

Para hacer las pulverizaciones, deben usarse pulverizadores de plomo para que no sean atacados por el ácido. Las personas que trabajan con este remedio, deben tomar precauciones, porque se trata, como se sabe, de una preparación cáustica especialmente *peligrosa si alcanza los ojos*. Insistimos en este tratamiento para combatir la "Antracnosis".

Los tratamientos que hemos indicado hasta ahora que se dan cuando la planta aún no ha brotado, son de suma importancia porque combaten preventivamente las enfermedades que pueden aparecer en la época de la vegetación (primavera y verano) cuan-

do los tratamientos curativos a aplicarse en esa época son en muchos casos de dudosa eficacia.

EL COMBATE DE LOS PARASITOS

Además de estas enfermedades causadas por hongos, existen, como hemos dicho, las causadas por insectos, principalmente cochinillas. Para citar algunos ejemplos: El "Aspidiotus perniciosus", terrible plaga de los frutales, en especial manzanos, perales, durazneros, etc., el "Mytilaspis pomorum" en el manzano y peral; las distintas especies de "Chrysomphalus" en los naranjos, mandarinos y limoneros, etc., etc., que día a día se van *manifestando*, causando tantos perjuicios sobre las plantas que parasitan.

Contra ellos también es imprescindible el combate en esta época invernal por medio de insecticidas en soluciones concentradas que son tan eficaces contra los parásitos y que las plantas toleran *bien por el estado de reposo fisiológico* a que ya hemos aludido. Para los tratamientos que ahora consideramos, podemos dividir en dos grupos las plantas a tratar: a) plantas que pierden las hojas, como los manzanos, durazneros, perales, etc., y b) plantas de hoja permanente como naranjos, mandarinos, etc. En el primer caso podemos usar más alta concentración de insecticida. He aquí las fórmulas para el grupo a):

1	Rubina	10 kilogramos
	Agua dulce	100 litros
2	Mezcla sulfocálcica	20 "
	Agua dulce	100 "
3	Polisulfuro alcalino	1 kilogramo
	Agua dulce	100 litros

Todos estos específicos se disuelven directamente en agua. Su venta está a cargo de la Sección "Fomento y Defensa Agrícola" que ha comprobado su eficacia para los tratamientos que se indican, y donde los interesados pueden solicitar todos los datos que necesiten.

Cuando se trate de plantas que no pierden hojas, se usan los mismos específicos ya indicados, pero en estas dosis:

1	Rubina	8 kilogramos
	Agua dulce	*100* litros
2	Mezcla sulfocálcica	8 "
	Agua dulce	100 "
3	Polisulfuro alcalino	3 kilogramos
	Agua dulce	100 litros

La experiencia ha demostrado que no puede hacerse un control efectivo de plagas mediante pulverizaciones dadas a menos de 300 (trescientas) libras de presión. El empleo de equipos rociadores mecánicos, asegura un trabajo de resultados efectivos.

LUCHA BIOLOGICA CONTRA ALGUNAS PLAGAS

Todos estos remedios se usan en forma de pulverizaciones y mejor aún con pincel en los troncos y ramas gruesas. Además de esta forma de lucha contra los parásitos de las plantas, existen otros medios eficaces y económicos para combatir algunos de ellos. Nos referimos a la lucha biológica contra algunas plagas, valiéndonos de insectos útiles que atacan a las especies parásitas, por ej. el "Diáspis pentagona", terrible plaga de nuestros montes de durazneros, ya ha sido dominada con otro insecto que se alimenta del Diáspis, destruyéndolo, llamado "Prospaltella berlesei" y que reparte la misma Sección "Fomento y Defensa Agrícola".

Por cualquier duda que tengan o cualquier informe que deseen los fruticultores y viticultores, deben dirigirse al Agrónomo Regional o a esta Sección, Uruguay 821, sin dejarse llevar por los indiferentes, por aquellos que esperen de la planta abandonada, los resultados que sólo pueden obtenerse con un trabajo asíduo y racionalmente dirigido.

EL CUIDADO DE LAS PLANTAS

Es muy conveniente vigilar que el agua con que se riegan las plantas tenga la misma temperatura de éstas.

Diariamente deben observarse y probar si la tierra no está seca y resquebrajada.

No se deben regar en intervalos irregulares ni vertiendo el agua sobre los tallos, sino desde lo alto.

Nada más lindo que emplear un soporte de hierro artístico para posar los tiestos.

Son de muy bonito efecto si se consigue cubrirlos de una planta trepadora.





INSTRUCCIONES PARA EL CULTIVO DEL LINO

Perspectivas que ofrece este cultivo en el momento actual. Desde el punto de vista económico las perspectivas son favorables al cultivo del lino. La demanda de esta oleaginosa en el mercado mundial, autoriza a mantener fundadas esperanzas en que los precios en la próxima cosecha serán altamente remuneradorezs.

•

El lino figura entre los cultivos que ocupan los primeros puestois por su importancia y rentabilidad en nuestra explotación agrícola. Tiene sobre el trigo algunas ventajas de orden económico, tales como menores gastos de cosecha y generalmente mayor precio de venta del producto; y algunas desventajas emanadas de su mayor propensión al ataque por diversas plagas, como "lagarta", "isocas", "hormigas", etc., perjuicios por heladas tardías, lluvias en el momento de la cosecha, etc., factores estos últimos que si bien son perjudiciales también para el trigo y otros cereales, lo son en mayor grado para el lino.

Suelo y clima.—Podemos repetir aquí, lo que ya dijimos en el anterior folleto relativo al cultivo del trigo. Nuestro suelo es en general, apto para el cultivo del lino, dejando expresamente aclarado que no deben ser sembrados con esta semilla los suelos demasiado gredosos o excesivamente arenosos y pobres, ni los muy bajos y húmedos. Tampoco deben sembrarse con lino los muy ácidos, prefiere los ligeramente ácidos y neutros.

Aproveche para la siembra de lino los terrenos recién roturados (tierras nuevas) utilizando en las chacras viejas sólo las variedades repetibles.

El clima uruguayo también está comprendido entre los favo-

rables al cultivo del lino. Nuestras frecuentes variaciones climatológicas, no son obstáculo capaz de impedir, en términos generales, un cultivo como éste que ofrece reales posibilidades de alto beneficio, aún cuando no desconocemos las trabas que constituyen muchas veces los excesos de lluvias, impidiendo la buena preparación de la tierra o las siembras en el momento más favorable.

Defiéndase contra el granizo asegurando sus cosechas.

Preparación del suelo.—Esta debe ser esmerada. Buen laboreo del terreno con aradas profundas y rastreadas repetidas a fin de asegurar un buen desmenuzamiento de los terrones. Las labores repetidas son necesarias, además, para la destrucción de yuyos, terribles enemigos del lino.

Siembra.—Los puntos de vista a tenerse en cuenta, para efectuar *la siembra del lino, coinciden con lo que ya dijimos para el trigo*: elección de la variedad de semilla, cantidad a sembrar por hectárea, época de siembra y manera de efectuarla.

Variedades. — Las variedades aconsejables pueden variar de acuerdo con otros factores, como época de siembra, calidad de tierras, etc., pero cualquiera que ella sea, debe asegurarse al comprarla que posea las más altas cualidades culturales; y esa seguridad sólo puede obtenerse mediante su adquisición en los institutos oficiales: Semillero Nacional La Estanzuela y Servicio Oficial de Distribución de Semillas, ambas entidades particularmente interesadas en proporcionar la mejor semilla, puesto que también es ese el interés del Estado.

Para tierras nuevas se recomiendan las siguientes variedades: "Ar" y "12 c 12", ambas no repetibles creadas por el Instituto F. y Semillero N. La Estanzuela.

Para tierras "hechas" estas variedades repetibles: "Klein 11" muy recomendable, y las variedades de "La Estanzuela" 30|33 y Mal Abrigo.

Epoca de siembra.—La época normal de siembra del lino comprende *todo el mes de Julio, sin embargo cuando no pueda hacerse* dentro de estos términos, puede prolongarse todavía hasta fines de Agosto.

Cantidad de semilla.—La cantidad de semilla a emplearse por hectárea, prácticamente, dentro de las condiciones generales de nuestra agricultura, convendría sembrar entre 50 y 55 kgs. por Ha. cuando se emplee la máquina sembradora y algo más si se siembra a voleo a mano. Un pequeño aumento en la cantidad de

semilla puede repercutir sensiblemente en los beneficios a obtenerse.

Modo de sembrar.—Es preferible siempre la siembra con sembradora y mejor aun si esta es en líneas. Ello asegura una distribución más uniforme de la semilla, con lo que, además de efectuarse un trabajo más perfecto que se refleja luego en el buen desarrollo de la planta, se gasta menos cantidad de semilla.

La profundidad de siembra más conveniente es entre 2 y 3 centímetros, profundidad que se logra bastante bien con la sembradora de discos; con sembradoras a voleo se hace también un buen trabajo, debiendo poner atención en que la semilla sea bien tapada; y en todos los casos, que no quede demasiado profunda, lo que impediría su germinación.

Cuidados culturales.—Generalmente no son necesarias otras labores invernales que las relacionadas con el mantenimiento de la limpieza frecuente a fin de eliminar los yuyos, efectuar desagües para evitar el estancamiento de las aguas de lluvia y combatir las hormigas. Son estos, tres aspectos que el buen agricultor debe tener especialmente en cuenta. Las malezas entorpecen el crecimiento del lino, absorben las substancias nutritivas necesarias a éste y ahogan bajo su follaje las plantas de lino más próximas impidiendo su fructificación, lo que pesa luego considerablemente en el rendimiento por Ha. Los desagües son necesarios para dar salida a las aguas estancadas, donde no se puede prosperar el lino si no se efectúa a tiempo la canalización.

Las hormigas muestran verdadera predilección por el lino en casi todos sus estados vegetativos, causando estragos de mucha consideración si no se combaten constantemente.

Una plaga relativamente nueva en el país es la llamada "quemadura del lino" producida por el "Asterocystes radicis" y que se caracteriza porque en el linar aparecen manchones de lino donde las plantas se secan rápidamente. Al intentar arrancar alguna planta atacada, se desprende con suma facilidad, pues la enfermedad mencionada produce una verdadera putrefacción de la raíz. Constatada esta enfermedad en un linar, debe marcarse el sitio donde apareció, no repitiéndose la siembra de lino en el lugar por seis a siete años.

Otro riesgo grave es el granizo, contra el que puede defenderse únicamente por medio del seguro, defensa que debe tener siempre en cuenta el agricultor previsor, en un país como el

nuestro donde estos accidentes se producen con demasiada frecuencia, pudiendo adquirir proporciones de desastre. Asegure sus cosechas contra el granizo en el Banco de Seguros del Estado.

Cosecha.—La planta de lino debe cosecharse cuando está completamente madura, salvo casos especiales que hagan imposible la espera. El lino bien maduro, permite una trilla inmediata, pudiendo emplearse ventajosamente la máquina cosechadora que, cuando los linares son limpios, hacen un trabajo completo, bastante perfecto, rápido y económico, evitando además que el lino cortado pueda ser tomado por una lluvia, que mancha y deprecia el producto en el mercado. Igual cosa puede suceder cuando se emplee la casechadora en linares donde se encuentre abundancia de yuyos verdes y acuosos (cardo negro, especialmente). El agua de constitución de esas malezas, es suficiente para manchar y deteriorar el grano de lino.

Cuando se emplee la segadora común se la despojará del aparato atador. La siega se efectuará cuando se tenga la seguridad de una trilla inmediata para ponerse a cubierto de posibles lluvias.

La trilla de lino no debe efectuarse en las horas de más calor (11 de la mañana hasta las 14) pues en esos momentos el grano es muy frágil rompiéndose en gran cantidad lo que deprecia mucho el producto especialmente si se destina a semilla.

El lino segado algo verde también quiebra mucho grano al trillar, aún cuando se adopte la precaución de no trillar en las horas de mayor sol.



La Ratonera

POR B. FIRPO
Y FIRPO

¡Por aquí... Aquí... Por aquí!...
Con su verso mañanero,
me cantaba en el alero
de aquel rancho en que nací.
¡Por aquí... Por aquí!... Aquí...
Y corría, cual juguete,
del alero al mojinete,
del mojinete al jardín!

Morochita, chiquitita,
en la tarde o mañanita,
mimosa y afinadita,
me cantaba, tan sutil
que por verla, yo corriera,
pajarito me volviera,
porque fuera compañera
de mi aliento juvenil!

¡Por aquí... Aquí... Por aquí!...
Agitada, en loco anhelo,
cantaba, mirando al cielo,
ensoñando un porvenir.
¡Por aquí... Por aquí... Aquí!...
Y, batiendo las alitas,
muy feliz y esponjadita,
Pico a pico yo la ví.

Y se pasaron los años;
vinieron los desengaños;
por sentimientos extraños
de la querencia me fuí.
Y, añorando la poesía
que en el pasado vivía,
con honda tristeza, un día,
al viejo pago volví.

¡Por aquí... Aquí... Por aquí! ..
Cantaba la ratonera,
corriendo por la tapera
que tuviera frente a mí!
¡Por aquí... Por aquí... Aquí!...
Cantaba alegre y sin tino,
pero el trágico destino
estaba también allí!

Obscurita, chiquitita,
en aquella tardecita.
me cantaba, encrespadita,
sugestíva, tan sutil,
que una lágrima vertiera
al verla tan compañera
en la ya vieja tapera
de mi pasado feliz!...

El Seguro de Vida

es la mejor Caja de Ahorro

Pocos hombres, aún entre los espíritus más débiles, osarían alegar, en apoyo de su descuido egoísta, veleidades de terror supersticioso, perdonables a lo más en las mujeres.

Ellos encuentran más decente discutir las ventajas ofrecidas por las combinaciones del seguro de vida, y dicen gustosos, con un tono ligeramente petulante: "Me conviene más ser mi propio asegurador". ¡Muy bien, señor!... Yo no pongo en duda vuestro mérito; yo admito que el azar os será siempre favorable, y que aumentaréis cada año vuestro patrimonio en una proporción cada vez más halagadora.

¿Seréis sí el propio asegurador de vuestra existencia? Sois joven, robusto, de la madera de la que se hacen los centenarios; la enfermedad y la medicina no os tomarán por presa. ¡Ah, tanto mejor!... Pero, ¿no hay tejas en los techos debajo de los cuales pasáis? ¿Están aseguradas contra el viento? ¿No hay chimeneas suspendidas sobre vuestras cabezas? ¿No hay explosiones de gas o de petróleo? ¿Los ferrocarriles se han comprometido a depositaros siempre sano y salvo en la estación de llegada más seguramente que los paquetes frágiles?

Tenéis la esperanza bien fundada de vivir mucho; me complazco en compartirla. Si las compañías juzgaran de otra manera, ellas se guardarían bien de aceptar vuestro seguro.

La ilusión a este respecto es general.

Hay gentes que se precian de inmortales.

Un orador simple, llamado al honor de predicar delante de Luis XIV, tuvo la torpe idea de comenzar un sermón en estos términos: "Todos moriremos un día". Pero, de repente, a la vista de un olímpico movimiento de cejas de su augusto oyente, él dijo: "Sí, lo repito, moriremos casi todos". Dejemos de lado, como poco verosímiles, las posibilidades de deceso accidental, que no son, lo admito, más que un escaso número sobre mil.

¿No basta que, por una fatalidad excepcional, ese número pueda comprenderos, para que sea prudente hacer una parte en

vuestras previsiones, cuando se trata del interés más sagrado, la vida moral y material de vuestras familias

No se debería retroceder, ni aún ante condiciones onerosas, para dar satisfacción a este interés. Tal es el sentimiento que determina a padres previsores a emplear una parte de su fortuna en compra de propiedades territoriales que producen el 3 y el 2 y 1|2 o|o solamente, cuando tantas colocaciones más ventajosas en apariencia, pero menos seguras, solicitan sus capitales.

Así el costo elevado del seguro de vida no sería un motivo suficiente de abstención.

Pero ese motivo no existe.

Sea cual sea la edad del hombre en el momento en que el seguro le es ofrecido y cualquiera pueda ser la duración de su existencia, él puede estar seguro de no hacer una operación onerosa.

¿Cuál es el precio de un seguro de vida?... De 2 y 1|2 al 6 o|o del capital garantido, según la edad del contratante.

Pero, diréis, ¿si la pérdida de mi empleo, si una enfermedad crónica o reveses de fortuna no me permiten continuar el pago de las primas?

El seguro, después de una duración de tres años, es un título de propiedad indestructible. Si el asegurado cesa sus pagos por fuerza mayor o por su voluntad, puede a su gusto ceder sus derechos a la compañía, mediante un precio determinado que le será pagado al contado, o reclamar una póliza cuya improtancia será fijada de acuerdo con el valór actual de su contrato.

El asegurado tiene también la facultad de enajenar momentáneamente su título, para dar una garantía a un acreedor inquieto o para realizar un empréstito.

El seguro de vida no tiene, pues, el carácter de un acto de abnegación completo. Ciertamente, el móvil que lo determina es una inspiración de desinterés, cuyo mérito no queremos rebajar; pero el contratante puede encontrar en su buena acción recurso para los malos días.

El ladrón de sandías

◆

Aquel día, un día de calor extraordinaria, después de una pe-
ada siesta, arrullada por el canto de la chicharra, los miembros
e la familia de Ño Braulio, fueron saliendo de a uno, de los ran-
hos, para ir en busca de la fresca sombra que, frente al alero,
royectaba el colosal y viejo ombú.

Los primeros en llegar fueron los viejos.

Ña Flora, con una galleta ensillada, y una grande, negra y
esada caldera de hierro, llena de agua hirviendo.

Y, Ño Braulio, con un rebenque y los correspondientes tientos,
inos sobados y parejos, con los que, en un verdadero lujo de pro-
jidad, lo iba cubriendo de artísticos trenzados.

Ella, cebó el mate. Tomó el primero y le alcanzó el siguiente,
ubierta la boca de fina y blanca espuma.

El, sorbió el cimarrón, con la cariñosa fruición del criollo ante
l néctar preferido.

Y, en tanto lo saboreaba, pausado y goloso, dejó vagar un
omento su mirada por las ondulaciones del campo, que vaporiza-
a y el Sol llenaba de reflejos.

Al devolver el mate, envolvía a la compañera en una suave y
ariñosa sonrisa.

—¿Está güeno?... Viejo...

—Como de tus manos.

Ella se llenó de mimoso consentimiento.

En ese momento, risas juveniles atrajeron su atención.

—Ché, vieja...

—¿Qué?...

—¿No me desís qui andará buscando Nemesio?...

—Parese que bailan en lo Cleto... A la cuenta, vino a envi-
ar a los muchachos...

—Tiene pinta e'picaflor... ¿No andará por arrastrar el pon-
ha a alguna e' las gurisas?...

—Pa mi gusto que no... Anda noviando con una e' las Pe-
eira... Asigún disen... A mi no me créigas.

—A estos charabones, el campo se li hase orégano.. Tuitas
s potrancas le yenan el ojo...

—Vamo viejo... no te vayás refalando... el mosito parese güeno...

—No, si no digo lo contrario... Pero, en ocasione, a esta altura, también se suele hayar tuito güeno...

—Pue qui haye nomá... pero, pa mi, no hayo mal... A lo mejor... Amalaya, le diera por dentrar... ¿No te parese?...

—Si ha di ser pa bien, y no se pierde nel monte, campiando alguna picada escondida...

—No, si te conose... Si dentra, ha di ser por la tranquera del frente... por camino derecho... en campo abierto... con güen día y güen sol... Perdé cuidao.

—Siendo así... ni hay porque hablar.

—Yo creo... Ahi vienen...

Nemesio y los dos hijos de Ño Braulio se acercaron.

Los muchachos saludaron.

—Güenas tarde, amigo...—contestó el viejo, dirigiéndose al joven vecino, y agregó:

—¿Qué tal?... ¿Sestió?...

—¡Di ande!... Ño Braulio... Con esta solasón, creo que sudan hasta los lagarto.

—Pero, en esta hora e' peso, el hombre echao, si más no sea, más qui un puchito si alivea... ¿No haya?...

—Ansina é, Ño Braulio.

—¡A ver, Soilo... ¿A que no tienen una sándia como pa fresquiar?...

—¡Cómo nó, tata!...

—Güeno, traiga, pue hijo...

El mayor de los muchachos salió.

Poco rato después, apareció cargando una hermosa y grande sandía.

Acompañaban a Zoilo sus hermanas. Dos lindas criollitas que, al decir de quienes las conocían, daban las doce antes de tiempo.

Nemesio se paró, muy comedido, para brindar su asiento, —una tosca pero graciosa silla de cuero de vaquillona con pelo overo—, a Floriana, la mayor de las paisanitas: una morocha, con dos ojos entradores como rodajas de lujo y recién afiladas, de domador nunca aporreado; y unos labios como burucuyá abierto, de puro maduro.

Y mientras que la muchacha, más roja que la carne de la sandía, agradecía el cumplido, Ño Braulio, socarrón, estudiaba la pareja por bajo la caída ala de su sombrero.

Después de devorar la deliciosa y fresca fruta, cayó la conversación sobre la procedencia.

—Semiya estranjera... ¿Verdá, Ño Braulio?...

—No señor... crioya. De Rivera, de Carrasco, no sé bien di ande, pero crioya, amigo.

—¿Y, cómo s'hiso d'eya?...

—*Va ver... Mi tata suegro, que Dios tenga en la gloria*, y que siempre supo ser curioso pa estas cosas, de güelta del poblao, se trajo un día en la carreta, tamaña sándia, de cáscara negra... Más larga que la Guerra Grande... de corasón más colorao que la crencia e' Ño Frutos... y más dulse qu' el primer mes di enamorao.

—Pero...

—¿No quería saber cómo m'hise de semiya?...

—Ansina é...

—Güeno, escuche... Dispué de la rilasión, si acaso, le sacamo lo desparejo.

—Siga entonse.

—*A eso voy... Con que, como la sándia era tamañasa*, comieron d'eya una punta e' días, dispué, a su tiempo, en güena tierra pal caso, tata suegro plantó la semiya... Se yenó di avispa y mariposa, al floreser, y empesó a cuajar parejo... Dispué, jué pintando de lo lindo... Aqueyo era una bendisión, amigo... No había cristiano que la viera, que no se l'hisiera agüita la boca... *Supo salir cada sándia como barril.*

—¡La pucha, semiya rendidora!...— exclamó Nemesio.

—Por aqueya altura, como perro gaucho, supo apareserse un engolosinao; di esos que no saben de lo güeno, nada más que clavar el diente, comer de puro visio y de goloso, lo más lindo y más flor, sin pensar que tuitos tenemo estómago y gustamo d'eyo... y, porque, amigo, no conosieron lo que cuesta plantar, *ni* rascarse pa comprarlo.

—Nunca falta un sorro pa una coyunda, Ño Braulio.

—Ansí é... Güeno, el hombre pasaba rонsiando la güerta, pero como nunca se desidió a pedir una sándia, no era cosa de endevinarlo y salirle al camino pa ofreserle lo que no pedía.

—Stá claro.

—Pa la noche di un día como éste, se levantó una tormenta fierasa... Con lujo e' truenos y relámpagos, cayeron unos chaparrones... Dispué, se vino una ventarrada y aclaró un pucho... No era tarde entoavía, cuando a tata suegro le paresió que reson-

gaban los perros, y ante de dirse a echar, quiso dar un bichaso... Si asomó el hombre, y al mirar pa la güerta, vido un gulto más grande que los otros... Ya iba desir qu'el agua había estirao lindaso las sándias, cuando al rejusilo di un relámpago, vido que aquel gulto se movía...

—Andarían por juir las sándias?...

—Cuasi ansí mesmo, li hablaron e' la cosina. —¡Cuidao!—le dijo mama señora—, ¡no bayan a caminar las sándias!—. Las sándias no caminan—, retrucó el viejo; —pero, como tuitos, pueden rodar... ¿No hayás?—. El pensó que algún animal había bandiao y andaba hasiendo destroso. Agarró una macana de membriyo y, hasiéndose el chiquito, por atrás di unos árboles y máises, se jué ayegando... Y, cosa estraña, amigo, aquel gulto hasía unas corriditas pero siempre golvía al mesmo lao, ande había, como echao, otro más chato. Costiando unas hileras e' máises, si arrimó y bich bien Uno di aqueyos gultos habló: —"Alumbrá otro"— dijo, y a la lus del relámpago, disparó un trechito y se vino con una sándia, la metió en la bolsa y golvió a pedir—"Alumbráme otro"— y con la mesma, salió a buscar otra sándia. —Ah!... hijo e' la gran...— dijo pa sí, tata suegro. —Si te salbás ba ser por sapayo.

—¿Se le'staban alsando con las sándias?...

—Ahura ba ver... Se vino el endevido con otra sándia, y tata suegro agasapao y a lo sorro, si ayegó, sin que lo sintiera, levantó la macana y: —"Arrejusilame otro"— dijo el ladrón; el viejo le bajó la mano y lo alumbró di un macanaso. El hombre rodó por el suelo.

—¡Pa la maula!...— exclamó Nemesio. —¿Lo jusiló?...

—Ansí jué... Di un solo golpe, le yenó la cabesa e' rejusilos— dijo Ño Braulio.

Los oyentes reían, y él continuó:

Con que, cargó la bolsa, y se jué pa los rancho, y ayá, en la cosina, la volcó. ¿No le digo!... Como tuito el que no siembra, aquel bicho había sido baquianaso pa elegir... Salió cada sándia, que daba calor!...

—¿Y el ladrón, tata?... — preguntó una de las muchachas.

El viejo sorbió el amargo y carraspeó, luego dijo:

—Ahura verá... Mama señora, como mujer, se dolió al ver que golvía a yover y le pidió a tata suegro por el. Siempre pasa lo mesmo: las mujere se duelen d'eyos; y d'eyas, naide... El viejo se jué. Cuando golvió, le preguntó eya ande lo había puesto. "Nel galpón del chiquero", contestó. Eya quiso hablar, pero él rasonó

ansina: —"Ande mejor qu'entre los chancho puede'star un bicho como éste?... Si hubiera conformao con una sándia, como nos conformamo tuitos, y nadita li hubiera pasao... Dejalo nomá.

Ño Braulio, con disimulada socarronería, guiñó un ojo a su compañera, luego continuó:

—Al otro día, en cuanto amanesió, jué hasta el chiquero; y, está claro, como esta sabandija tuito lo encuentra hecho, duerme con sol alto. Tata suegro lo tocó con el pie:—Ep'amigo!...—le gritó. El hombre s'estiró y abrió los ojo. —Levantesé... ¿Qué le pasó?...— le preguntó. —Pa mi gusto, que me partió un rayo— contestó el otro. —No, —le dijo el viejo—, por esta ves, si ha salvao, pero en otra güelta, pue que lo parta di arrib'abajo... El que mucho quiere, roba, y revienta la bolsa; y en ocasione, lo parte un rayo como a usté, o a lo mejor deja el cuero... Si usté si hubiera conformao con una sándia, no hubiera pasao por este transe y dormido un sueñito sin querer y en ayuna... Ahura, olvide las señas d'estos ranchos y mándesé mudar, ante que le suelte los perros.

Y, Ño Braulio, a la terminación del cuento, agregó:

—Ansí eran los viejos; ansí seme... ¿No haya ... amigo...

—Ansinita mesmo ha di ser, Ño Braulio... Ser gaucho, e' ser derecho— contestó Nemesio.

El viejo lo miró hasta lo hondo,. y luego, mansamente, terminó:

—La semiya é' güena, y pa un gaucho e' ley, no ha e' faltar nunca una sándia en estos ranchos que son suyos.

B. Firpo y Firpo



Los animales que se han de utilizar deben ser sanos y gordos, no olvidando que todo buen engorde debe ser terminado suministrando al animal, especialmente en los últimos días, raciones de *cebada molida o maíz ,para que la grasa adquiera consistencia.*

Sacrificados los cerdos en días de bajas temperturas y buen tiempo *se limpian, y previa separación de la cabeza y divididos* en medias reses, se cuelgan una noche a la intemperie para que el aire y el frío endurezcan la carne.

PREPARACION DE MORCILLAS

Sangre, carne de cabeza y cueros cocidos ...	Partes iguales
Sal fina	25 grs. por kilo
Canela	2 grs. por kilo
Pimienta molida	5 grs. por kilo
Nuez moscada	1 cada 15 ks.
Cebolla de verdeo, mitad frita y el resto cruda o picada	12 por kilo

Todo se mezcla bien, se echa en las tripas y se ponen a cocer en una olla con agua, hasta que no vierta sangre cuando se pincha con una aguja, indicio de que están cocidas.

CHORIZOS

Carne de cerdo	50	kilos
Carne de vaca	25	"
Ajíes picantes	200	gramos
Grasa de cerdo	25	"
Pimienta molida	500	"
Sal fina	2.500	"
Salitre	25	"
Nuez moscada	3	"
Ajo	150	"
Vino	1	litro

La carne de cerdo puede aumentarse o disminuirse, según gusto.

Se mezclan bien las carnes y la grasa, previamente cortadas en pequeños trozos, o picada con la máquina, y se le agregan los condimentos dejándolos hasta el día siguiente, en que deben embutirse.

SALAMES

Salame de primera:

Carne de cerdo	90	kilos
Tocino	10	"

Salame de segunda:

Carne de cerdo	30	kilos
Tocino	30	"
Carne de vaca	40	"

Salame de tercera:

Carne de cerdo	20	kilos
Tocino	20	"
Carne de vaca	60	"

A estas fórmulas se le agregarán los ingredientes siguientes:

Sal fina, 3 kilos; pimienta molida, 150 gramos; pimienta en grano, 150 gramos; salitre, 30 gramos; ajos, 100 gramos; vino, 1 litro.

Se pica la carne y el tocino, con cuchillo, en trocitos pequeños y se amasa todo con los ingredientes, durante media hora.

Al día siguiente, antes de embutirlo, se amasa suavemente.

Se puede envolver con papel de plomo o papel impermeable.

Observación: Si el tocino que se emplea es salado deberá disminuirse la proporción de sal en razón de 4 por ciento del peso del mismo.

Plantaciones de árboles

◆

INDICACION DE ESPECIES A PLANTARSE EN TERRENOS DE NATURALEZA APTA PARA SU BUEN DESARROLLO

En los terrenos arenosos pueden plantarse: Alamos, tamariscos, acacia trinervis, acacia mollissima, acacia saligna, acacia negra, acacia longifolia, pinos, eucaliptus, cipreses.

En terrenos anegadizos y húmedos: Alamos, sauces, eucaliptus, fresnos, robles, acacias de hojas perennes, almes, palmas, plátanos, ciprés calvo.

En terrenos pedregosos: Acacia blanca, paraísos, olmos, ciprés, eucaliptus, encina, gleditschia triacanthus, acacia negra, acacia saligna, maclura, casuarinas.

En blanqueales: Eucaliptus glóbulus, acacia trinervis, gleditschia, Tamarisco.

En costas marítimas: Tamariscos, transparentes, acacia trinervis, pino marítimo ,acacia negra, eucaliptus robusta, diversicolor y botroydes.

En dunas: Alamos, pino marítimo, eucaliptus, acacia trinervis, tamarisco.

◆

INDICACION DE ESPECIES APTAS PARA USOS ESPECIALES

Para abrigo de montes frutales: Alamos, transparentes, ciprés

Para abrigo para ganados: Acacia negra, transparentes, ciprés Lambertiana, eucaliptus, acacia trinervis, saligna, ligustrum, árbol del jabón, lapachillo, brachichito.

Para sombra para ganado: Paraíso, robles, plátanos, acacia lanca, acacia negra, ciprés, eucaliptus, olmos, tipas, brachichito.

Arboles para postes y piques: Acacia blanca, eucaliptus, gleditschia, roble, fresnos, álamos, encinas.

Arboles para madera de carpintería y construcciones: Eucaliptus, acacia blanca, robles, frescos, álamos, encina, acacia negra, ailanthus, almés, casuarina, ciprés, nogal americano.

Construcciones para Cerdos criados a campo

◆

El aprovechamiento de los rastrojos de trigo, cebada y asi mismo los de maíz, siempre que la cosecha de este se levante "deschoclando", constituye un importante factor económico en la explotación del cerdo.

Ya sea largando en el rastrojo las marranas con cría y dejándolas hasta que lo coman o dándoles raciones adicionales en forma de maíz, pastos, farello, carnarina, leche descremada, etc., adelantaremos y facilitaremos el estado y engorde siempre que dispongamos de abrigo, sombra y agua en abundancia

Considerando que no deben hacerse construcciones costosas, es que presentamos a continuación ciertos **tipos de abrigos rústicos y económicos**, fáciles de construir y al alcance de nuestros agricultores.

Algunos son fijos y otros transportables; estos últimos son recomendables en el caso de las pariciones pues es conveniente que no se realicen en el mismo lugar.

Los abrigos portátiles se colocarán en los rastrojos a una distancia de 50 mts. entre sí; renovándosele a menudo la cama con paja bien seca.

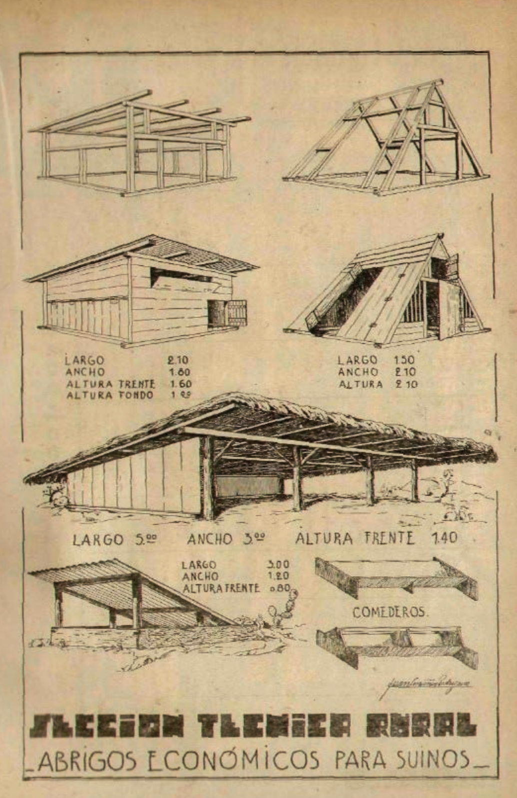
A fin de conservar la madera de las construcciones y también para ahuyentar los posibles parásitos debemos mensualmente pintar las tablas con un hisopo o pincel impregnado en gas-oil, o en algún otro líquido desinfectante a base de alquitranes, creosotas, etc.

Ing. Agr. Juan Antonio RODRIGUEZ

MIRAN MIENTRAS SE ALIMENTAN

Las pupilas del gato pueden dilatarse enormemente. En la obscuridad o cuando el animal se encuentra irritado, éstas aumentan de diámetro y toman una forma casi esférica.

En los animales que comen pasto, los ojos son grandes y se encuentran de ordinario a los lados. Esto aumenta de una manera considerable su campo visual y les permite prevenir las acometidas de sus enemigos mientras están comiendo.


LARGO 2.10
ANCHO 1.60
ALTURA FRENTE 1.60
ALTURA FONDO 1.00
LARGO 1.50
ANCHO 2.10
ALTURA 2.10
LARGO 5.00 ANCHO 3.00 ALTURA FRENTE 1.40
LARGO 3.00
ANCHO 1.20
ALTURA FRENTE 0.80
COMEDEROS.
SECCION TECNICA RURAL
ABRIGOS ECONÓMICOS PARA SUINOS

Reproducción

Nombre de la especie	Edad en que aparecen los primeros calores	Edad de la aptitud a la reproducción: Machos	Edad de la aptitud a la reproducción: Hembras	Número de hembras para un macho	Duración de la gestación: « días ». Límites medios.	Términos medios	Límites extremos	Aparición de los calores después del parto	Duración de los calores	Intervalo entre cada calor	Duración de la lactancia
Bovinos	12 a 14 meses	15 meses a 6 años	meses 15 a 12 años	50	275 a 290	285	240 a 330	20 días	2 a 3 días	21 días	306 días (vacas)
Equinos	15 » 18 »	3 años » 12 »	2 ½ » 15 »	50 a 60	340 » 360	345	300 » 400	9 »	5 » 7 »	25 »	
Ovinos	8 » 10 »	15 meses » 5 »	15 meses » 6 »	60 » 80	147 » 151	148	145 » 154	4 a 6 meses	2 » 3 »	15 a 20 días	120 ovejas
Caprinos	8 » 12 »	15 » » 6 »	15 » » 7 »	80 » 160	147 » 151	149	145 » 156	4 » 6 »	2 » 3 »	15 » 25 »	210 (cabras)
Porcinos	8 » 10 »	8 » » 3 »	10 » » 5 »	40 » 45	116 » 125	119	105 » 127	40 días	2 » 4 »	20 días	
Perra	5 » 12 »					60 días	55 » 65				
Gata	7 » 16 »					56 »					
Coneja	4 » 7 »					55 »	50 a 60 días				
Cuis				Aves		73 »					
Gallo		7 meses		10							
Pavo		1 año		20							
Ganso		10 meses		6	Duración de la incubación						
Palomo		5 »		—							
Gallina		7 meses a 1 año			21 días						
Paloma		5 »			18 »						
Pava		11 - 12 meses			30 »						
Pata		11 - 12 »			22 »						
Gansa					30 a 32 »						
Gallineta					26 » 30 »						
Faisán					24 »						
Cisne					De 35 » 40 »						
Pavo Real . . .					30 »						
Avestruz					45 »						

A.N.C.A.P.

Publicaciones de la Sub-Gerencia Técnica de Alcoholes que se remiten gratuitamente a los interesados que las soliciten.

1 — Proceso de elaboración del Alcohol Etílico en la Destilería del Departamento Industrial de Alcoholes. (1936)

2 — Reglamentación sobre importación, fabricación, instalación y funcionamiento de alambiques. (Decreto del Poder Ejecutivo de fecha Julio 8 de 1938. (1938).

3 — Conservación de orujos. Indicaciones para la *construcción de piletas.* (1938)

4 — Reglamentación sobre el comercio de flemas de frutas, de orujos y borras y flemas vínicas. (Decreto de Julio 8 de 1937). (1938).

5 — Colaboración de la Administración Nacional de Combustible, Alcóhol y Portland, en la resolución de los problemas de la industria vitivinícola nacional. Adquisiciones de vino y de uva. (1938).

6 — Bases para *el Concurso Nacional* y Regionales, abierto a todos los productores que hayan construído piletas para la conservación de orujos después del 1° de Enero de *1938.* (1938)

7 — Opiniones de los consumidores sobre la calidad del alcohol ANCAP desnaturalizado, de 91°, para calentadores de baño. (1938)

8 — Respuestas al cuestionario distribuído por *la Administración entre los viticultores,* vitivinicultores y bodegueros productores *de flemas, recabando su opinión sobre diversos* aspectos del problema vitivinícola *(1938).*

Por solicitudes e informes, dirigirse a la Sub-Gerencia Técnica de Alcoholes, Santiago Labandera 615.

MONTEVIDEO



Maneras de sobar CUEROS en la Chacra

Para la confección de tientos, correas, látigos y riendas

Para producir un cuero bueno se quita de la res con cuidado, se sala bien y se deja a la sombra para que se seque. Se tiende parejo, pero no se debe estirar.

El secreto para quitar el pelo de un cuero consiste en dejarlo descomponer hasta cierto grado. Sin embargo, en todos los casos se deben tomar medidas para impedir que el proceso de descomposición se desarrolle demasiado porque si así sucediere el cuero perdería parte de su valor.

El estanciero no está siempre en condiciones de ocuparse en hacer quitar el pelo del cuero inmediatamente después de voltear la res y puede ser que no tenga tiempo antes de que el cuero se haya secado.

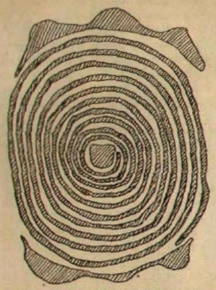
Si éste llegara a secarse se debe remojar en agua llovediza o blanda, para restituirle la flexibilidad. Cuando el cuero está empapado se puede emplear con ventaja cualquiera de los tres métodos siguientes:

1) METODO DE LA TIERRA—

Enróllese el cuero con el pelo para adentro. Cávese un pozo de unos quince centímetros de profundidad y colóquese el cuero enrollado en él. La tierra que se removió se moja bien y se pone encima del cuero. Compruébese a intervalos frecuentes si el pelo se afloja; obsérvese especialmente el pelo en la región de la barriga por ser el más difícil; en cuanto se afloja el pelo el cuero se retira del pozo y se quita el pelo.

2) METODO DEL ESTIERCOL—

Este método da resultados muy satisfactorios, pero el trabajo debe hacerse con mucho esmero porque si no el cuero puede perjudicarse o des-



Corte de un cuero para riendas

componerse. Se enrolla el cuero y se cubre con estiércol fresco. Cuando el pelo se haya aflojado se retira y entonces empieza el trabajo del curtido.

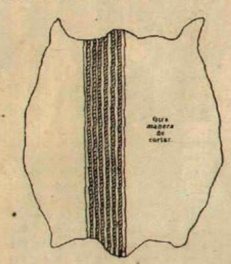
3) METODO DEL AFRECHO O SALVADO—

La experiencia nos enseña que este *método es el más seguro y mejor* de todos aquellos en que se permite la descomposición. Prepárese una *mezcla floja* de afrecho con agua de lluvia y sumérjase el cuero en ella después de enrollarlo; el todo debe colocarse en una tina y cuando ha pasado veinticuatro horas se prueba para ver si el pelo se desprende fácilmente del cuero. Este método tiene varias ventajas. El cuero no se descompone tan fácilmente y queda con una apariencia más blanca y limpia, ni tampoco produce el olor tan desagradable que resulta del empleo de los otros métodos.

Ni la cal ni el alumbre ni el uso de ambos se recomienda porque el cuero se pone muy quebradizo; las riendas que se hacen con tales cueros pueden ser blandas, pero quedan secas aun cuando se les aplique grasa.

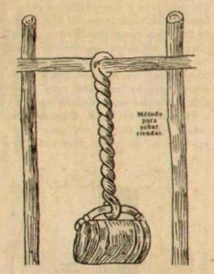
SOBADURA DE LAS RIENDAS

La práctica más generalizada consiste en estirar el cuero en cuanto se le haya quitado el pelo y en seguida se corta en *tiras para riendas*. Hay tres métodos de sobar las riendas. El primero consiste en redondear el cuero y después se procede a cortar una soga larga de un ancho de cuatro a cinco centímetros, según el grosor del cuero, empezando a cortar en la *parte exterior y siguiendo* hasta dejar un pequeño trozo en el centro que no conviene para hacer rienda. La tal soga tendría desde 65 a 75 metros de largo. Esta soga se enlaza en el tirante del aparato de sobar o en un brazo fuerte del árbol. Una de las extremidades se pasa por un lazo que está asegurado a una *piedra pesada o rueda* y se vuelve a pasar sobre el palo o brazo y otra vez se pasa por el lazo que está asegurado al peso o rueda y así sucesivamente hasta que toda la soga se



haya colocado; entonces se atan las dos extremidades de la soga.

La segunda manera consiste en cortar el cuero en tiras y en las extremidades de cada tira se hace un ojal. Después se unen las tiras por pasar la extremidad de esta última por el ojal de la anterior en toda su extensión y así sucesivamente hasta que todas las tiras están unidas. Después se procede en la misma forma como se ha descripto en el método primero.



El tercer método consite en sobar el cuero antes de cortarlo en tiras. Tanto en la parte superior como en la inferior del cuero se hacen ojales a unos quince centímetros aparte por donde se pasa una tira y ambos extremos se atan en la misma forma al tirante del aparato de sobar y se agrega el peso como ya se ha descripto. Sin embargo, este método no es tan satisfactorio por la dificultad que hay en sobar el cuero parejamente en todas sus partes porque, naturalmente, las partes más delgadas cederán más rápidamente a los procesos de la sobadura que las más gruesas, que a veces quedan con secciones duras y sin sobar.

Un método mejor para sobar un cuero entero consiste en lo siguiente: el cuero se enrolla y se coloca en una bolsa y después se pisa con los pies. No se debe mojar el cuero con agua porque exigiría más trabajo para eliminar el agua otra vez. Tan pronto como la bolsa se humedece debe reemplazarse por otra seca. Cuando se haya seguido este proceso por unas cuantas horas el cuero se habrá secado casi completamente. Cuando ha llegado a este estado se le da una mano de grasa del lado de la carne y se sigue pisando hasta que la grasa se haya pasado hasta el lado del pelo, lo que será una prueba de que el trabajo se ha hecho bien. Cuélguese el cuero hasta el día siguiente; se le da otra mano de grasa y se vuelve a pisar si se ha puesto duro nuevamente. Se aconseja usar grasa que tenga sal.

CUANDO TERMINA EL PROCESO?

Para sobar se usa el mismo proceso en los tres casos distintos. Se pasa una varilla de unos 2.50 a 3 metros de largo por el lazo inferior; entonces la varilla con el peso se hace girar hasta que las tiras se hayan torcido fuertemente, como si fuera una soga. La varilla se retira y entonces el peso hace girar en sentido contrario al conjunto de tiras, pero el movimiento sigue, debido a la acción del peso, y entonces las tiras de cuero se tuercen otra vez en dirección opuesta. Otra vez se la hace girar para continuar con el mismo proceso. Si el cuero ha estado medianamente empapado con agua, ésta quedará eliminada por la acción de las torceduras.

Este proceso de torcer y destorcer debe mantenerse activo por dos o tres días, y cuando las tiras se se-

can se les aplicará más grasa. La sobadura se habría terminado cuando la substancia del cuero (al efectuársele una incisión) es de un color blanco en toda su extensión.

SOBADURA DE CUEROS PEQUEÑOS

Los cueros pequeños que se usan para hacer fustas se pueden trabajar a mano, pero los de tamaño mediano se trabajan mejor poniéndolos en la bolsa para pisarlos, como ya se ha mencionado. Pronto se humedece la bolsa, en cuyo caso se cambia *por otra seca. Cuando el cuero* se ha trabajado hasta que queda me*dianamente húmedo se le aplica gra*sa del lado de la carne y se sigue el *proceso de sobadura* hasta que quede seco.

◆

Características astronómicas

CUANDO SON: MAS BRILLANTES, INVISIBLES, ESTRELLAS VESPERTINAS, ESTRELLAS MATUTINAS Y CUANDO BRILLAN TODA LA NOCHE

Mercurio será más brillante como estrella matutina desde el 1º al 10 de Febrero, desde el 7 al 12 de Junio y desde el 25 de Setiembre al 5 de Octubre, saliendo aproximadamente una hora antes que el Sol; también como estrella vespertina desde el 15 al 25 de Abril, desde el 13 al 23 de Agosto y desde el 7 al 17 de Diciembre, poniéndose una hora después que el Sol será invisible en todo otro tiempo.

Venus será estrella vespertina hasta el 17 de Abril, siendo más brillante entre el 10 y el 15 de Marzo, opaco entre el 5 y el 15 de Abril e invisible entre el 16 y 22 de Abril. Será estrella matutina desde el 17 de Abril hasta fines del año, siendo más brillante entre el 20 y 26 de Mayo, muy opaco, muy opaco en Diciembre y casi invisible a fines del año.

Marte será *estrella matutina hasta* Febrero 22, entonces estrella vespertina hasta Mayo 19, siendo también estrella de toda la noche desde Mayo *31; después estrella matutina hasta Julio 22, entonces estrella* vespertina hasta fines del año. Estará más cerca de la Tierra el 28 de Mayo, *cuando será brillante estrella de toda la noche.*

Júpiter será estrella matutina hasta Mayo 13, entonces vespertina hasta *Julio 15, y estrella de toda la noche durante Julio; después estrella* matutina hasta Setiembre 17, entonces vespertina hasta fines del año.

Saturno será estrella *vespertina hasta Marzo 16; matutina* hasta Junio 26; vespertina hasta Setiembre 25, siendo también estrella de toda la noche desde el 15 al 30 de Setiembre, después de lo cual será estrella matutina hasta Diciembre 20 y vespertina hasta fines del año.

Urano alcanzará su mayor brillo el 4 de Noviembre, Neptuno el 8 de Marzo, y ambos serán siempre invisibles a la vista.

can se les aplicará más grasa. La sobadura se habría terminado cuando la substancia del cuero (al efectuársele una incisión) es de un color blanco en toda su extensión.

SOBADURA DE CUEROS PEQUEÑOS

Los cueros pequeños que se usan para hacer fustas se pueden trabajar a mano, pero los de tamaño mediano se trabajan mejor poniéndolos en la bolsa para pisarlos, como ya se ha mencionado. Pronto se humedece la bolsa, en cuyo caso se cambia por otra seca. *Cuando el cuero* se ha trabajado hasta que queda medianamente *húmedo se le* aplica grasa del lado de la carne y se sigue el *proceso de sobadura* hasta que quede seco.

◆

Características astronómicas

CUANDO SON: MAS BRILLANTES, INVISIBLES, ESTRELLAS VESPERTINAS, ESTRELLAS MATUTINAS Y CUANDO BRILLAN TODA LA NOCHE

Mercurio será más brillante como estrella matutina desde el 1º al 10 de Febrero, desde el 7 al 12 de Junio y desde el 25 de Setiembre al 5 de Octubre, saliendo aproximadamente una hora antes que el Sol; también como estrella vespertina desde el 15 al 25 de Abril, desde el 13 al 23 de Agosto y desde el 7 al 17 de Diciembre, poniéndose una hora después que el Sol será invisible en todo otro tiempo.

Venus será estrella vespertina hasta el 17 de Abril, siendo más brillante entre el 10 y el 15 de Marzo, opaco entre el 5 y el 15 de Abril e invisible entre el 16 y 22 de Abril. Será estrella matutina desde el 17 de Abril hasta fines del año, siendo más brillante entre el 20 y 26 de Mayo, muy opaco, muy opaco en Diciembre y casi invisible a fines del año.

Marte será *estrella* matutina hasta Febrero 22, entonces estrella vespertina hasta Mayo 19, siendo también estrella de toda la noche desde Mayo 31; *después estrella matutina hasta Julio 22*, entonces estrella vespertina hasta fines del año. Estará más cerca de la Tierra el 28 de Mayo, *cuando será brillante estrella de toda la noche.*

Júpiter será estrella matutina hasta Mayo 13, entonces vespertina hasta *Julio 15, y estrella de toda la noche durante Julio; después* estrella matutina hasta Setiembre 17, entonces vespertina hasta fines del año.

Saturno será *estrella vespertina* hasta *Marzo 16; matutina* hasta Junio 26; vespertina hasta Setiembre 25, siendo también estrella de toda la noche desde el 15 al 30 de Setiembre, después de lo cual será estrella matutina hasta Diciembre 20 y vespertina hasta fines del año.

Urano alcanzará su mayor brillo el 4 de Noviembre, Neptuno el 8 de Marzo, y ambos serán siempre invisibles a la vista.

Calendario hortícola permanente

La denominación de almácigo se entiende cuando las plantas deben ser transplantadas luego de haber adquirido cierto desarrollo, y de asiento cuando se siembran en el sitio mismo donde se ha de cosechar.

La indicación de cantidad de paquetes, entiende los paquetes corrientes de plaza que venden las semillerías de más renombre, calculando siempre con exceso por posibles pérdidas no sólo porque a veces las semillas presentan fallas fuera del alcance del que las vende y las siembra, sino también a veces bruscas variaciones del tiempo malogran los almácigos o transplantes.

Debe tenerse presente que las semillas nunca deben cubrirse con una capa mayor de tierra de su propia altura, excepción que

Semilla necesaria para 100 m2. De almácigo.	De asiento.		Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre
75 gramos	2 paquetes	Albahaba							V	V	A	A	A	
--	100 brotes	Alcauciles, se plant. brot.				A	A				A	A		
--	300 gramos	Achicoria	A	A	A					A	A	A	A	A
120 gramos	--	Apio							V	V	V	A	A	
--	500 Gramos	Arvejas	A	A	A		A	A		A	A	A		
3 paquetes	--	Berenjenas						V	V	V	A	A		
5 paquetes	--	Cebollas		A	A						A			
3 paquetes	--	Coles o repollos	A	A	A	A					A	A	A	
3 paquetes	--	Coles de Bruselas								A	A	A		
3 paquetes	--	Coliflores		A	A					A	A	A		
200 gramos	3 paquetes	Escarola		A	A	A	A							
--	70 plantas	Espárragos arenas se plan.							■					
--	300 gramos	Espinaca u		A	A	A	A							
--	350 plantas	Frutillas se plantan en .				A	A			A	A			
--	1500 gramos	Habas				A	A							
3 paquetes	--	Hinojos								A	A	A		
5 paquetes	200 gramos	Lechuga			A	A	A		A	A	A			
--	300 gramos	Maíz dulce (choclo)									A	A	A	
--	100 gramos	Melones									A	A		
--	5 paquetes	Nabo		A						A	A	A	A	
--	10 kilos	Papas, se plantan								A	A	A		
--	100 gramos	Pepinos								A	A	A	A	
--	100 gramos	Perejil								A	A	A		
--	--	Pimientos (Ajíes)						V	V	V	A	A		
--	250 gramos	Porotos	A	A						A	A	A		
4 paquetes	--	Puerros		A	A					A	A	A		
--	150 gramos	Rabanitos	A	A						A	A	A	A	A
--	150 gramos	Remolacha		A	A				A	A	A	A	A	A
--	150 gramos	Salsifí								A	A	A		
--	100 gramos	Sandías									A	A		
3 paquetes		Tomates		A				V	V	V	A	A	A	
--	4 paquetes	Zanahorias		A	A					A	A	A	A	A
--	150 gramos	Zapallos								A	A			
--	150 gramos	Zapallitos								A	A			
--	150 gramos	Acelga		A						A	A	A		

puede hacerse con las semillas de verduras de granos gruesos. Otras semillas tales como el tomate, pimiento y berenjenas conviene remojarlas en agua tibia unas veinte horas antes de sembrarlas. Cuando una misma hortaliza se encuentra indicada para sembrar en distintas épocas, ello significa que sembrándola con intervalos de quince días o un mes se tendrá la mencionada hortaliza durante un largo lapso.

Las abreviaciones A y V en las épocas de siembra significan que el almácigo o siembra debe efectuarse si señala A **al aire libre** y si señala V **bajo vidriera invernáculo** o sitio bien reparado de los fríos.

"Siempre es conveniente el proteger los almácigos contra los fuertes rayos del sol por lo menos en los primeros días de nacer".

"Nunca deben regarse los almácigos a pleno sol; se aprovechan, para ello, las últimas horas del día".



Nociones elementales de prevenciòn de la fiebre tifoidea

La fiebre tifoidea (vulgarmente llamada tifus) es una enfermeedad infecto-contagiosa, endémica y epidémica, producida por un microbio, llamado bacilo de Eberth.

Hay otros microbios (bacilos paratíficos) que provocan enfermedades semejantes, en sus síntomas y evolución, a la fiebre tifoidea, aunque, en general, son más benignas. Lo importante es que, desde el punto de vista de la preservación colectiva e individual, la tifoidea y las paratifoideas, obedecen a normas higiénicas comunes.

La fiebre tifoidea es una enfermedad eminentemente contagiosa y esencialmente grave; pero, también, **esencialmente evitable.**

¿COMO SE PROPAGA LA ENFERMEDAD?

El enfermo elimina al exterior los gérmenes de la enfermedad, en sus materias fecales, en sus orinas y, excepcionalmente, en sus esputos.

Pero el enfermo no es el único depositario del germen infectante y es muy importante que el público sepa que hay personas **portadoras de gérmenes**, que no han tenido, ni tienen tifoidea; pero que, apesar de su apariencia de salud, conservan bacilos tíficos en su organismo y que los eliminan, **como el enfermo**, por sus orinas y sus heces.

Se comprende de inmediato su alta peligrosidad como trans-

misores de la infección, ya que no se desconfía de ellos.

Una vez en el medio externo, los bacilos tíficos están en condiciones de infectar al sano.

Una vez en el medio exterior, los bacilos tíficos están en condiciones de infectar al sano.

La infección puede ser: directa, indirecta o a distancia. **El contagio directo** se hace por contacto inmediato con el enfermo: *representa una posibilidad inmanente para los familiares y personal de asistencia.*

El contagio indirecto se realiza mediante objetos contaminados (ropas, útiles del enfermo) y tiene importancia en el ambiente de la infección.

La infección a distancia se propaga casi exclusivamente, por portadores de gérmenes, por la contaminación de las aguas potables y de los alimentos.

Desde este punto de vista los portadores de gérmenes urinarios son más peligrosos porque eliminan microbios varias veces por día y en distintos lugares, y por sus manos sucias pueden transmitir la enfermedad.

En resumen: el agua, la leche y otros alimentos pueden dar epidemias *fuera de la estación de la tifoidea*; la recrudescencia anual de la enfermedad depende del contagio por enfermos y de *los portadores de gérmenes.* **En todo tiempo, pero, sobre todo en verano las moscas constituyen un importante vehículo de infección.**

La extensión de la epidemia depende del modo de transmisión: si la enfermedad se difunde por contagio interhumano, por medio de las moscas, por objetos contaminados o por el consumo, limitado a poca spersonas, de un alimento infectado (agua de determinado aljibe o leche de determinado establecimiento) se constituyen casos aislados o un pequeño foco de epidemia, que en general, se extingue pronto.

En cambio las grandes epidemias, de manifestación explosiva, resultan del consumo de aguas de uso público, que han sido *contaminadas.*

Si la contaminación es accidental, cesa pronto; si continúa, las epidemias se prolongan.

Y además los casos se multiplican por contagio directo o indirecto o por propagación a distancia.

¿QUE SE DEBE HACER PARA EVITAR LA TIFOIDEA?

En la técnica general de prevención hay que distinguir dos elementos: **La profilaxia técnica**, que compete a las autoridades sanitarias (médicos y organismos oficiales) y 2º **la profilaxia extra-técnica, de orden individual y social.**

La P. técnica comprende:

a) Denuncia obligatoria de la tifoidea, como enfermedad infecto-contagiosa.

b) Aislamiento riguroso del enfermo.

c) Desinfección del local, ropa, objetos y útiles del enfermo.

d) Vigilancia de la contagiosidad del enfermo por exámenes repetidos de sus fecos y orinas, aún después de su cura clínica.

Esta medida elemental no se cumple con el rigor necesario y se permite al enfermo el retorno a la vida social, una vez desaparecida la fiebre. Tampoco se efectúa en nuestro país, por dificultades de carácter social, la investigación de los portadores de gérmenes que en otros países (Alemania) se hace sistemáticamente en las personas que manipulan alimentos.

e) La profilaxia del tifus comprende, además, providencias de orden público: saneamiento del suelo y protección sanitaria del agua de consumo.

La profilaxia extra-técnica es de orden individual y es **proporcional al grado de educación sanitaria popular.**

Comprende un conjunto de medidas higiénicas elementales y de fácil realización:

1º Colaboración obligatoria con el médico:

En el ambiente del enfermo deberán cumplirse estrictamente las órdenes del facultativo de asistencia y no habrá que descuidar aquellas que preven la diseminación del mal: desinfección de las materias orgánicas, de las ropas y objetos del enfermo, higiene del personal de asistencia, uso de ropas especiales, etc.

Debemos señalar especialmente la necesidad de cumplir el aislamiento del enfermo, lo que no se hace corrientemente por la tan frecuente en nuestro medio, **condenable costumbre de visitar a los enfermos.** Hábito peligroso siempre, lo es, en grado máximo, cuando se trata de enfermos contagiosos, a quienes sin utilidad, se molesta y a quienes las visitas pueden traer del exterior gér-

menes de nuevas enfermedades y de quienes pueden adquirir la infección y diseminarla.

2° **Higiene personal.**

Se ha dicho con verdad y desde muy antiguo, que **la tifoidea es la enfermedad de las manos sucias.** Una prevención capital es la higiene rigurosa de las manos, por el lavado prolijo y repetido varias veces en el día y fundamentalmente, antes de las comidas. No tocar la comida con las manos e impedir que lo haga el personal de servicio (cocineros, sirvientes, etc.). Repetimos: **la higiene general, la limpieza constituye el mejor medio de profilaxia antiinfecciosa.**

3° **Higiene de los alimentos:**

El agua, la leche, las legumbres crudas son agentes de propagación de la tifoidea.

El origen hídrico de la enfermedad es indudable. Hoy es posible afirmar que toda epidemia masiva tiene ese origen. Para que se produzca una gran epidemia de tifoidea debe existir necesariamente contaminación de un alimento que sea común a la mayoría de las personas de una colectividad *Las grandes epidemias han demostrado en Francia, Alemania, Italia y otros países, la existencia de aguas contaminadas y la contra-prueba ha sido concluyente: El saneamiento de las aguas ha abatido considerablemente las epidemias.* El bacilo típico existe o puede existir en las aguas de lluvia captadas en terrenos sembrados por materias y orinas (pozos, cachimbas) o en aljibes próximos a pozos negros.

La conclusión lógica es esta: Cuando no hay agua corriente y esto ocurre en casi toda nuestra campaña y en los suburbios de la capital, el público debe hervir el agua de aljibe o pozo antes de su consumo.

Repetimos: **Hervir el agua de consumo es una forma económica y muy eficaz de evitar la tifoidea.**

La leche puede ser otro alimento transmisor por varios mecanismos. 1° Puede estar adicionada de aguas bacilíferas; 2o Esas aguas pueden haberse utilizado para la limpieza de los recipientes; 3o. Las personas que manipulan la leche pueden ser portadores de gérmenes, que infectan todo lo que tocan.

Abstenerse de leche cruda. Utilizar solamente leches hervidas o pasteurizadas.

Los alimentos crudos: las legumbres y frutas que provienen

de huertos abonados con materias fecales humanas o contaminados por aguas, propagan la tifoidea. Este modo de contagio es frecuente en las pandemias de origen alimenticio.

La medida higiénica más eficaz es la de abstenerse de esta clase de alimentos crudos, regla que será absoluta en época de epidemia.

En su defecto se procederá a su desinfección previa: se las mantendrá en una solución de líquido Carrel (3 cucharadas soperas por litro de agua) durante 2 horas y se las someterá después a lavados repetidos con agua corriente o aguas hervidas, antes de su consumo.

4º **Las moscas,** lo hemos dicho, **constituye un vehículo peligrosísimo de transporte microbiano.**

Se posan sobre las materias fecales y se cargan de microbios que luego depositan, con sus patas o con sus deyecciones, sobre los alimentos.

La lucha integral contra la mosca, corresponde a las autoridades sanitarias oficiales. Pero la colaboración personal es fundamental: **la lucha contra la mosca es una parte de la lucha antitífica.**

Debe orientarse por todos los medios domésticos hacia su destrucción mediante el uso intensivo de gases y polvos insecticidas, de aparatos de captación (caza moscas, mata moscas) y a medios de defensa: mosquiteros, rejillas metálicas, tules de protección de los alimentos, etc.

Nadie puede afirmar que su casa está limpia si hay en ella, una mosca, peligro inmanente de tifoidea.

5º **La vacunación antitífica es de extraordinario valor preventivo.**

El descubrimiento por Wright en 1896 de la vacunación específica, ha significado un progreso inmenso en la lucha antitífica y numerosas estadísticas han demostrado su eficacia incontestable.

Las experiencias efectuadas en el curso de la guerra 1914-18 sobre los ejércitos francés e italiano, que se repitieron en el ejército alemán de Sud-Africa y en la armada inglesa de las Indias, son categóricas: la tifoidea prácticamente, al fin de la guerra, había desaparecido.

Gracias a ella se ha logrado una de las más preciosas conquis-

tas de la higiene: Podemos afirmar que la fiebre tifoidea ha sido vencida.

En nuestro país **la vacunación antitífica es gratuita**: se practica en todos los hospitales y salas de auxilio de la República.

La vacunación antitífica no es peligrosa: es practicada por médicos, que establecen por el examen previo, los casos en que no debe hacerse, si hay riesgo para la salud.

El público debe colaborar activamente con las autoridades sanitarias que procuran mediante la vacunación intensiva y extensiva abtir los índices de morbosidad por tifoidea.

Entendemos que la adopción de estas medidas elementales de prevención antitífica, puede contribuir eficazmente a mejorar el *nivel sanitario del país.*

JUEGO PARA NIÑOS

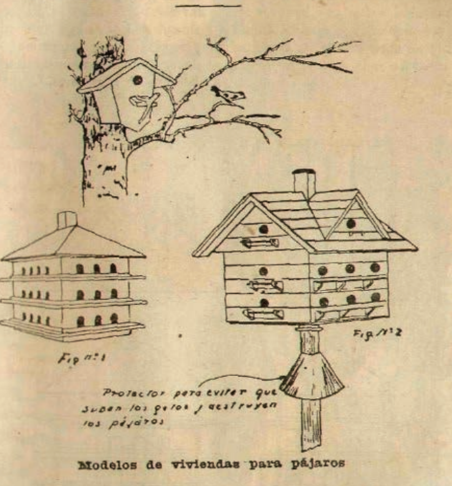
COLA DE VÍVORA

Juegan cuatro niños. Uno de ellos hace de "víbora". Toma un extremo de una cuerda de unos tres metros de largo y la arrastra por el suelo corriendo en persecución de los otros tres jugadores y, a la vez, perseguido por éstos. Como en la "mancha", la "víbora" tiene que tocar con la mano a uno de los otros dos, y en este caso el niño que ha sido tocado o "mordido" por la víbora, se retira del juego. Los otros tres niños tratan de pisar la "cola" es decir, el otro extremo de la cuerda en un trozo de treinta centímetros que, para que se distinga mejor, puede ser pintado o envuelto con una tela de color vivo o simplemeknte señalará atando otra cinta de otro color, a manera de anillo, a treinta centímetros del extremo. Si el perseguidor pisa la cuerda en otra parte, "no vale". Cuando consigue poner el pie sobre la cuerda, exclama: "¡Te maté, víbora venenosa!" Y se convierte en víbora, pues el niño que hacía de tal le entrega la cuerda.

Aunque son tres los que persiguen, no es cosa fácil pisar la cola pues la "víbora", además de correr de un lado a otro, retira bruscamente la cuerda y la cola salta a gran distancia. Por otra parte, cuando la víbora se siente fatigada puede "refugiarse en su guarida", para lo cual recoge la cuerda y la levanta; si la cuerda no toca el suelo, la víbora no debe ser perseguida y puede quedarse quieta mientras uno de los perseguidores — que permanecerán a tres metros de distancia — cuente hasta cien. En el instante de contar la centena debe volver a partir, aunque puede hacerlo antes, si quiere.

Gana la "víbora" cuando ha conseguido eliminar del juego, tocándolos, a los tres perseguidores.

Modelos de viviendas para pájaros

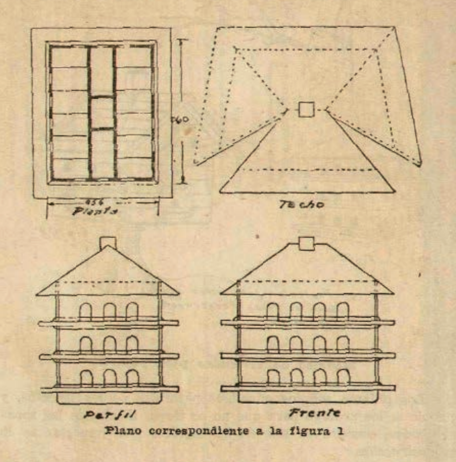


Modelos de viviendas para pájaros

Los pájaros son los enemigos naturales de los insectos, y ndo se los protege para que no se alejen mucho de las zonas ivadas, constituyen uno de los factores más importantes en lestrucción.

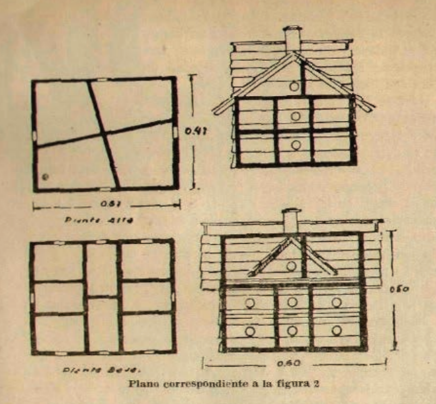
Los pájaros necesitan una cantidad muy grande de alimen- para mantener la elevada temperatura que deben conservar ıu cuerpo para poder sostenerse en contínua actividad. Algu- de los alimentos ingeridos por ellos no requieren más de nta minutos para pasar por su sistema digestivo, y ninguno la más de dos horas y media en ser digerido. Esto demuestra tienen que tomar alimentos continuamente, por lo que puede

considerarse que la cantidad que comen diariamente equivale a ocho comidas completas. Por lo general, los estómagos de los pájaros están tan llenos que, al abrirlos, el contenido ocupa un volumen mayor que su tamaño natural. Así tenemos que, cuando se abre el estómago de un venteveo, se puede comprobar que contiene más de 250 orugas, y el de un pirincho más de 100 insectos, y en algunos casos hasta pichones de gorriones.



Plano correspondiente a la figura 1

Los pájaros en pleno estado de crecimiento necesitan aún mayor cantidad de alimentos que los desarrollados, cantidad que sigue en aumento hasta que salen del nido. Muchos nidos han sido observados por personas interesadas, y se ha comprobado que el número de veces que los pichones de golondrinas recibían alimentos alcanzaban a 310 por día los cardenales 425 y los re-



Plano correspondiente a la figura 2

yezuelos 600 veces. Sabemos que los zorzales comen en un día lombrices en tanta cantidad que equivale al peso de su cuerpo.

Si reflexionamos sobre los ejemplos que acabamos de enumerar, nos convenceremos de lo eficaz que son los pájaros como un medio para destruir los insectos. Los pájaros mantienen toda la fruticultura nacional, volvemos a insistir en la necesidad el equilibrio natural, evitando el aumento excesivo de los insectos perjudiciales. Aunque generalmente los destruyen con suma rapidez, pocas son las personas que reconocen su valor, mientras sus plantaciones no se ven dañadas, y cuando alguna plaga de insectos se ha extendido a causa de haberse retirado los pájaros, entonces se aprecia su beneficio. Para la mayoría de las personas es más visible el daño que ocasionan de vez en cuando algunos pájaros aislados en el gallinero o en los árboles frutales; estos perjuicios se axegeran tanto, que a menudo se olvidan de los enormes beneficios que proporcionan.

Sería imposible enumerar en un artículo, como éste, todas

las variedades de insectos con que se alimentan los pájaros, ni tampoco lo creemos necesario si recordamos la falta que hace una abundancia de pájaros insectívoros para que defiendan las sementeras contra la numerosa variedad de enemigos con que tiene que luchar el agricultor.

Entre los pájaros insectívoros hay muchos que son muy buenos auxiliares de la agricultura. Los carpinteros, por ejemplo, destruyen los taladros y taladrillos antes de que el fruticultor se dé cuenta de que le están perforando los árboles. En este sentido, los carpinteros son, entre otros, los pájaros más útiles, y debemos procurar de atraerlos con algún pedazo de carne o tocino que se cuelga en los árboles durante el invierno. Entre las diversas variedades de carpinteros existen unas pocas que ocasionan algunas veces algún daño al agricultor, pero la mayor parte del año son beneficiosos. Entre los que destruyen las moscas y otros insectos perjudiciales existen varias especies de golondrinas que, a semejanza de otros pájaros que cazan los insectos al vuelo, tienen alas largas y puntiagudas, boca grande y gran agilidad en el vuelo. Son enteramente insectívoros y, por consiguiente, muy útiles, razón por la cual todos deberíamos procurar de atraerlos por todos los medios y protegerlos contra los gorriones y los gatos que les invaden los nidos. Algunos pájaros familiares han disminuido considerablemene en los últimos años, tanto que en algunas regiones han desaparecido casi por completo. Entre éstos podríamos mencionar las golondrinas, que podrían atraerse y protegerlas consetruyendo casas o viviendas apropiadas para que hagan nido y no puedan entrar los goriones. Algunas golondrinas hacen el nido en colonia, por cuyo motivo la vivienda que se les construye debe tener muchos compartimentos, cada uno con salida afuera, como puede observarse en los dibujos correspondientes. La casa puede colocarse en un palo de unos cinco mttros de largo o con uno más corto encima de un edificio.

Plantas originarias de América

◆

Hace cuatro siglos, los habitante de todos los países civilizados no conocían algunos vegetales que han llegado a ser parte importante, y en algunas regiones pricipal, de la alimentación cotidiana; que han mejorado las condiciones de vida y salvado a algunos pueblos de períodos de hambre, frecuente en la antigüedad. Esa contribución al bienestar de los seres humanos se debe a América, y está representada en *primer término por tres productos* vegetales: la papa, el maíz y el poroto (o fréjol, como lo llaman en algunos países de América y judía, o habichuela en España). Hay otros también originarios de América y de menor importancia para la alimentación aunque generalizados en todo el mundo, por ejemplo, el tomate, el zapallo, las semillas de girasol. También es americano el tabaco, desde luego no alimenticio y de utilidad discutible pero fuente principal de trabajo y de riqueza de algunos países. Los indígenas americanos cultivaban todos estos vegetales.

Por cierto que el sabor, la forma y el tamaño de los vegetales actuales difieren mucho de los originarios, pues han sido mejorados y variados *por* incesante cultivo Y esto explica, por ejemplo, la resistencia que encontró al principio la difusión de la papa, que en aquellos primeros tiempos era un tubérculo pequeño como una trufa, de sabor acre y duro aun después de cocido. Tampoco se podría comparar la primitiva calabaza americana con los grandes y sabrosos zapallos de las muchas variedades que hoy se conocen.

La papa es originaria de las mesetas del Perú y de otras localidades de la cordillera de los Andes, donde era base de la alimentación de los indios. Según la versión más aceptable, *fué llevada* a mediados del siglo XVI de las costas de Chile a las regiones norteamericanas de Virginia y Carolina, de donde los españoles la llevaron a Europa, allá por 1580; poco años después, un inglés procedente de México la introdujo en Gran Bretaña. En 1602 fué presentada, como preciada novedad, en la mesa del rey de Francia, país en que ya algunas personas cultivaban con fines utilitarios la papa, así como la batata o camote, nombre americano este último, que se conservó en una región francesa. Lo cierto es que en el año 1700 la papa había entrado en la alimentación popular de Alemania y de Francia y se vendía en los mercados, aunque existía contra ella mucha prevención, al *punto de que, medio siglo después,* un hombre llamado Parmentier se hizo célebre por el entusiasmo y la perseverancia con que combatió esos prejuicios y trató de difundir el consumo de ese tubérculo, al que muchos atribuían causa de enfermedades.

El maíz fué llevado a Europa a poco del descubrimiento de América, y hoy es, como se sabe, después del arroz y del trigo, el cereal más difundido en todo el mundo. Lo cul-

tivaban los indígenas de las más diversas regiones de este continente; por ejemplo, en parte de lo que es hoy nuestro país, los guaraníes, que lo llamaban abatí. Su cultivo debía de ser muy antiguo, pues es quizás la única planta "civilizada" de la que no se conocen formas silvestres y que no se propaga por sí sola, sino por cultivo mediante la mano del hombre.

El explorador Cartier declara haber conocido la planta del poroto el año 1535, en los poblados indios de la desembocadura del río San Lorenzo; otro explorador observó esa planta y la utilidad de sus frutos en el Brasil, en 1555, y habla de ellos en estos términos: "Habas chatas y blancas como la nieve que cultivan los indios del Canadá; hay de la misma especie en la América meridional y en el Perú". Al parecer aun antes de 1535 lo llevaron a Europa algunos compañeros de Cartier, pues en 1533 el Papa poseía cierta cantidad de semillas de fréjoles, que consideraba como legumbre maravillosa, pues decíase que dos o tres de ellas se reproducían lo suficiente para alimentar toda una familia. Sin embargo, sólo un siglo y medio después comenzó a generalizarse en Europa su cultivo.

El girasol es, según algunos autores, originario de California. El zapallo, como el tomate (cuyo nombre es mexicano), procede de las regiones cálidas de ambas Américas. Algunas variedades de cebollas y de ajos se tienen por oriundas de México y del Perú, mientras a otras se les atribuye un origen asiático y, precisamente, de Tartaria y de Siberia.

Dos inapreciacles productos en la casa

La trementina y el amoníaco

LA TREMENTINA

La infinidad de aplicaciones que tiene la trementina en el uso diario, la hace un producto indispensable en la casa.

Una cucharada de trementina, en cinco litros de agua, para jabonar la ropa, le da a ésta mayor blancura.

Las manchas de aceite y de pintura desaparecen de la ropa, humedeciéndola en trementina, por 24 horas.

Si se añaden unas gotas de trementina al almidón, la plancha no pegará.

La esencia de trementina devuelve el brillo perdido al charol.

Si se tapan los agujeros de lauchas con trementina, estas desaparecen; igualmente su olor destruye las polillas.

Si se limpian los hules con trementina, quedan brillantes.

Mezclada con cera, da un excelente encáustico para pisos; con aceite de oliva (una parte por dos de aceite), es excelente para lustrar muebles.

Una ampolla causada por quemaduras desaparece aplicándole un poco de trementina, pero la ampolla no tiene que estar abierta.

Es un buen remedio contra la ronquera, contra aires y dolores reumáticos; se emplea para estos casos, algunas gotas en trapo de franela retorcido en agua caliente y bien aplicado sobre el pecho y la espalda.

La trementina es un buen insecticida contra las chinches.

EL AMONIACO

Un poco de amoníaco en el agua ablanda y limpia la piel.

Una o dos cucharadas de amoníaco en un balde de agua, será mejor para limpiar los vidrios que el jabón.

Con un poco de amoníaco y agua, se quitan las manchas de

grasa; para el efecto, se pone un papel secante debajo de la tela manchada, pasando luego por encima de ésta una plancha caliente.

Mezclándolo, por partes iguales, con esencia de trementina, quita las manchas de pintura, aunque sean viejas y secas. Empápese el lugar manchado las veces necesarias y lávese luego con agua de jabón.

Aspirando amoníaco se disipa la embriaguez y se vuelve en sí de un síncope. Debe cuidarse no tocar las narices con el frasco.

Los peines se limpian muy bien sumergiéndolos en amoníaco diluído al 10 o|o. Si no basta se aumenta la dosis.

El amoníaco constituye un excelente disolvente de una porción de substancias tales como la caseína, la goma laca, etc.

Siendo el amoníaco un líquido volátil, conviene tenerlo en frascos herméticamente cerrados, con tapa de vidrio.

MEZCLA DE AMONIACO PARA EL LAVADO DE LA ROPA

Asociados la trementina y el amoníaco en la forma que más abajo indicaremos para el lavado de la ropa en la casa, se asegura su duración, sin emplear sosa, potasa o cloro, que perjudican las ropas más de lo que se cree.

Se toman 750 gramos de jabón, se reducen a pequeños fragmentos y se disuelven en 15 litros de agua tan caliente como pueda aguantar la mano.

A esta solución se le añade una cucharada de esencia de trementina y tres cucharadas de amoníaco, agitando para que se mezcle bien. En este baño se deja la ropa sumergida durante dos o tres horas, teniéndolo tapado en lo posible. Se lava después restregando lo menos que se pueda y se enjuaga finalmente del modo ordinario.

Este procedimiento permite una gran economía de tiempo, de trabajo y de combustible.

La ropa no se estropea, mayormente, toda vez que apenas se debe refregar. La trementina y el amoníaco poseyendo un alto poder detersivo, no tienen acción alguna, destructora sobre las fibras de los tejidos de lino, algodón y cáñamo, ni sobre las ropas de color, a las cuales más bien avivan la entonación de los colores. El amoníaco se evapora rápidamente y el olor de la esencia de trementina se desvanece al aire libre.

Consejos útiles para le hogar

LAS MANCHAS DE HUMEDAD

Las manchas que la humedad produce, particularmente en las telas de seda y ropa blanca provienen de vegetaciones microscópicas y son muy difíciles de quitar. Apenas producidas, las de la ropa blanca deben ser tratadas con ácido clorhídrico u oxálico diluídos, y las de los tejidos finos de color con una esponja embebida en bencina rectificada o bien con cloroformo. Algunas veces resulta eficaz también el suero de leche, pero no es procedimiento seguro.

PARA LAS UÑAS

Para conservar el brillo de las uñas conviene frotarles de tiempo en tiempo con un poco de aceite de almendras o vaselina y usar guantes para dormir. Al lavarse las manos termine frotándolas con jugo de limón. Entre otras causas, el estado de sus uñas puede obedecer al abuso del agua caliente y a la cantidad del esmalte o removedor del mismo.

LIMPIEZA DE TAPICERIAS

Las tapicerías no manchadas, sino ennegrecidas por el contacto de las manos u otro roce cualquiera, se limpian con miga de pan comprimida entre los dedos. La de pan moreno es la mejor.

ENGRUDO PARA EMPAPELAR HABITACIONES

Para preparar engrudo destinado al empapelado de las habitaciones se disuelven 50 gramos de alumbre y dos kilogramos de harina en 10 litros de agua, e hirviéndolo luego hasta que se cueza. El alumbre está destinado a evitar la putrefacción de la mezcla.

ALMOHADAS DE PLUMAS

Las plumas son malas conductoras del calor; por esto, para conservar el hielo durante mucho tiempo, basta con envolver el recipiente que lo contenga en almohadas de plumas.

POLILLA EN LOS MUEBLES

Cuando la polilla se ha ganado en los muebles se la destruye vertiendo con una jeringa sublimado corrosivo al 1: 1000 en los agujeros de entrada a las galerías que hacen en la madera. Hay que tener precauciones para no destruir el lustre, y tener presente, además, que el sublimado corrosivo es un veneno activísimo. Luego, y por un tiempo, con bastante frecuencia, píntese el interior de los muebles con una abundante mano de aguarrás y déjeselos ventilar antes de guardar nada adentro.

OBJETOS DE PORCELANA ROTOS

Para componer objetos de porcelana se emplea con éxito la cola que se prepara fundiendo en baño de María 30 gramos de cola de pescado y otro tanto de ácido acético cristalizado. La mezcla estará pronta cuando adquiera la consistencia de un jarabe. Se aplica caliente.



La colaboración de la mujer en la labor del CAMPO

Su acción en el desenvolvimiento de la agricultura

Debe estar dotada de una educación agraria que la habilite para desempeñar con eficacia todas las faenas del agrónomo

Son cada vez mayores y más distantes las extensiones a sembrarse por cansancio o agotamiento de las tierras, mayor la diversidad de cultivos que requiere la buena marcha de una chacra bien organizada, el paladar del consumidor exige cada vez mejores productos, por lo que el agricultor debe competir continuamente con los demás productores de su zona; y a todo esto debemos sumar los precios bajos que la competencia ha impuesto en los mercados. Por otra parte, desde otro punto de vista, el agricultor no debe comprar nada para el consumo de su familia ni de su establecimiento; todo debe producirlo en su chacra.

Pero el agricultor no puede hacerlo todo si tiene que atender la producción de unas cuantas hectáreas o de unos miles de animales, ni debe valerse de peones porque entre jornales y comidas le insumen, muchas veces, el valor de lo que trabajan.

Pero su mujer y sus hijos son un valioso auxiliar que en ciertos momentos y durante épocas determinadas pueden ayudarlo con eficacia en sus tareas.

Por eso, la cultura agraria de la mujer campesina debe preocuparnos como la del hombre y la del niño.

Debemos hacer de la compañera de nuestros agricultores un valioso auxiliar más allá de las cuatro paredes de terrón de su rancho.

Debemos pensar que la educación de la mujer del campo constituye el fundamento de la prosperidad del agricultor.

Entendiéndolo así, no sólo "le dedica" enseñanzas elementales de previa preparación para que comprenda mejor los consejos y enseñanzas que damos para cada cultivo, crianza o industria, sino que influye ante las autoridades correspondientes para

que sea un hecho la enseñanza agrícola de la mujer, haciéndola trabajar en las huertas de las escuelas a la par que los varones, y aun más si es posible, puesto que los hombres, en una gran proporción, por necesidad o por hábito de vida, si han de continuar más tarde esos trabajos, influenciados por el medio ambiente, lo harán en una forma rutinaria igual que sus mayores o que sus vecinos, mientras que la mujer, por su temperamento, no sólo ha de llevar a la práctica lo aprendido sino que será una continuadora del aula en el hogar campesino: su compañero, sus padres, sus hermanos o sus hijos han de seguir asimilando lo que ella aprendió en las prácticas escolares.

Los medios de vida y las necesidades actuales difieren mucho de las de ayer.

Las necesidades han hecho cada vez más difícil la lucha diaria; los artículos más imprescindibles fueron cada día alejándose más, por sus precios prohibitivos, de la mesa del trabajador modesto y los recursos del dueño de casa no aumentaron en la misma proporción; las entradas son, con pocas variantes, las mismas de siempre y las salidas casi el doble. Entonces la mujer comprendió la necesidad de aportar algo al acervo común, desechó prejuicios y fué ocupando todos esos puestos que sus conocimientos le permitían desempeñar.

Es así que la mujer empuñó el arado, la pala, la azada, roturó campos, sembró y cosechó y llevó a su hogar un alivio y fué más compañera del hombre aún, y cuando sus condiciones no le permitían afrontar las inclemencias del tiempo o las rudas faenas del agro, se quedó en sus casas y, con sus hijos, a quienes educa en este mismo camino de trabajo y de producción, se dedica a todos los otros quehàceres de la chacra, quehaceres pequeños pero que sumados producen entradas que muchas veces equilibran los quebrantos o salvan situaciones de apremio: la gallina y sus huevos, la venta de pollos, la miel, las hortalizas y las flores, las frutas y el cerdo, la vaca, la leche, el queso, el gusano de seda, el pan, etc., son esas pequeñas cosas de chacra que en conjunto hacen estable y feliz la vida del colono, contribuyendo a la prosperidad y riqueza de la nación.

Por eso es que creemos un deber educarla en ese camino para que le sea más fácil su trabajo, dando a conocer detalles de la vida de las plantas y de los animales, que le harán más comprensible el por qué de muchas cosas; su trabajo no será tan mecánico; habrá algo de inteligencia razonada en él.

En una conferencia radiotelefónica pronunciada en Costa Rica sobre este mismo tema, el señor Luis Cruz Bolaños dijo:

"Si hay una afinidad misteriosa entre los seres y las cosas, nunca podría ser mayor en ninguna forma ni en ninguna ocasión que la que debe existir entre la mujer y la madre tierra. Ambas tienen idénticas funciones, ambas igual indiferencia por todo aquello que no sea el fiel cumplimiento de esas funciones, ambas la abnegación profunda de dar todo lo que poseen para alimento de sus hijos, ambas igual belleza y poder de atracción".

"Es por eso talvez que la mujer ha desempeñado un papel tan importante en el desenvolvimiento de la agricultura, sobre todo en ciertos pueblos".

"Es necesario que comprendamos que hay que acercar la mujer a la tierra. La experiencia comprueba que una enseñanza que se imparte a

una mujer fructifica noblemente para toda la vida, lo cual no ocurre siempre con los hombres. Traed un joven campesino a la ciudad, enseñadle aquello que es de necesidad que aprenda, volvedlo a su primitivo sitio, y esperad que él utilice en un medio nuevo aquello que se le enseñó. Tarde o temprano, porque esa es la condición del hombre, el medio lo domina y vuelve a ser el campesino que seguía rutinariamente aquello que vió hacer. Pero haced esto mismo con una mujer y veréis cómo, por meses y años, ella tratará de enseñarle a los otros con ese tesón que es propio y que solemos llamar terquedad. Si esta terquedad se utiliza en un fin útil, ella hará grandes bienes.

Enseñemos, pues, a la mujer campesina aquellas labores agrícolas que puedan ser utilizadas en nuestros campos, y cuando no puedan obligar a sus maridos a hacer lo que aprendieron ellas, enseñarán a sus hijos. Este es el principio de toda verdadera organización para mejorar la agricultura de un país. Escuelas de agricultura en donde las jóvenes campesinas puedan conocer cómo se siembra, cómo se cosecha; en donde además sepan cómo se aprovecha aquello que se sembró. Jóvenes campesinas que irán a los lugares de donde son originarias, y unas por espíritu de vanidad, y otras con ese vigoroso sentido de servicio social que poseen, obligarán a los hombres que estén cerca de ellas a hacer lo que deben para obtener mejores y más abundantes cosechas".

◆

Los Napoleones y el Canal de Suez

Napoleón I fué el primero que pensó seriamente en comunicar el Mediterráneo con el Mar Rojo por medio de un canal; pero, como sus ingenieros le dijeron que era un proyecto de ejecución imposible, desistió. Cerca de sesenta años más tarde un francés, Fernando de Lesseps, obtuvo una concesión de Egipto. Francia se entusiasmó; Gran Bretaña, no pudo poner ningún dinero. Durante cuatro años el trabajo fué hecho por obreros nativos. Así las cosas, se produjo un cambio en el gobierno egipcio y el nuevo gobernante canceló la concesión. Intervino entonces Napoleón III, y los trabajos se reanudaron. Ello permitió abrir el canal de Suez en 1869 con una procesión magnífica de 68 barcos. En 1875 Lord Beaconsfield comprendió que el canal tenía suma importancia y compró cerca de 4.000.000 de libras esterlinas en acciones. Estas acciones valen actualmente diez veces aquella suma. Cuando el canal fué abierto lo cruzaban en un año alrededor de quinientos barcos. En nuestros días este tráfico en el mismo lapso es de 6.000 buques, los cuales en su mayoría son de nacionalidad británica.

* * *

El canal de Suez pertenece a la Compañía Universal del Canal de Suez, que tiene sedes en Egipto y París. Después de Gran Bretaña el principal accionista es la banca francesa, que tiene una parte importante en la administración de la empresa. El canal tiene 169 kilómetros de largo en la superficie, mide de 58 a 100 metros de ancho, y en el fondo 22 metros.

¿Almanaque o Texto?

◆

Si tuviéramos que aplicar el término justo que el vocablo almanaque significa, entendemos que el Banco de Seguros del Estado amplió en forma rotunda el precario valor que dicho nombre significa, comparando la Obra, así, con mayúscula, que año tras año nos obsequia la predicha como prestigiosa Institución bancaria, con los datos precisos que un almanaque propiamente dicho, le puede proporcionar al lector.

En mi concepto hay mucho más que el registro de todos los días del año; más que el tratado sintético de las tablas astronómicas; mucho más completo que el material indicando el significado de las fechas; de valor más práctico que la redacción de una *Memoria* sea de la índole que fuese.

Más, mejor y mayor que todo ello, es el libro que el Banco de Seguros del Estado edita con generosidad e inteligencia todos los años.

Su valor didáctico, es extraordinario. Llega al campo, y le dice al ganadero y al agricultor la forma de defender sus intereses "enseñando" como debe hacerlo. Llega al hogar, e indica a una buena ama de casa cómo debe gobernarla; cae en manos de un estudioso y encuentra temas variadísimos para ampliar sus conocimientos; lo toma un niño, y tiene en el Almanaque (nombre modesto), páginas que lo moverán a aumentar las lógicas inquietudes de su fantasía; lo toma un obrero, y tendrá en él, un tesoro precioso para amenizar sus horas de descanso; llega a una escuela, y el maestro tiene una fuente donde puede obtener lo necesario para ampliar sus lecciones, ya sea en lo moral, en lo histórico, en lo artístico, etc., etc.

En mi carácter de Inspector de Instrucción Primaria del Ejército, lo envío a todas las escuelas de Instrucción Primaria que funcionan en las Unidades e Institutos Militares, en la convicción de que el libro, causa de este comentario, es un factor decisivo para ampliar la cultura de todos los alumnos y figuran en las escuelas antedichas, porque este Almanaque ha pasado al plano superior, y adquiere por su riquísimo material enseñante, el carácter de texto.

Mario PETILLO

LO QUE PUEDE LA CALUMNIA

Un hombre iba una vep a caballo por un camino. Cerca ya del pueblo, salió un perro de un huerto y ladrando furiosamente intentó morder al caballo en las patas. El animal se encabritó, y el jinete, que iba descuidado, rodó por tierra. Levantándose el hombre maltrecho, y mirando al perro, que huía atemorizado, le gritó: —No tengo látigo ni armas; no puedo castigar tu ataque; pero prometo por Alá que has de pagar cara tu osadía. Montó de nuevo y entró en el pueblo. Al primer hombre que encontró, que era un mercader, le dijo: —Lleva cuidado, hermano. Allí junto al huerto, hay un perro rabioso. Se ha arrojado sobre mi caballo y he podido salvar la vida por milagro.

El mercader volvió atrás asustado, y corrió a dar la noticia en la plaza. —¿No sabéis?— gritó—. Junto al huerto, hay un perro rabioso. Ha mordido ya a dos hombres y se dirige hacia aquí. Entonces la gente, alarmada, fué a buscar toda clase de armas; y no había pasado media hora cuando un pequeño ejército salió en dirección al huerto. —¡Cuidado! ¡Cuidado!— gemían las mujeres llorando y abrazando con terror a sus hijos—, ¡no os vaya a morder!

El hombre que se había caído del caballo iba delante de todos diciendo: —Yo enseñaré cuál es el perro.

Y llegaron cerca del huerto, vieron al perro que dormía tranquilamente, y el hombre dijo: —Apuntadle bien; no lo erréis. Os va en ello la vida—. Y el mejor grupo de tiradores apuntó con cuidado; y como el perro no se movía, sumido en profundo sueño, fácil les fué hacer blanco. Y el pequeño ejército, satisfecho de haber cumplido con su deber eliminando a un animal tan temible, regresó al pueblo, orgulloso de su hazaña. El hombre que se había caído el dcaballo se acercó entonces al perro, que yacía en un charco de sangre. Al oirle llegar, el infeliz animal abrió los ojos y en las angustias de la agonía se llevó en ellas esta queja dolorosa: —¿Qué te hice yo? Mi amo me mandó guardar el huerto y atacar a los que se acercasen. Yo quise cumplir con mi deber. Si te caíste, tuya fué la culpa, pues ibas descuidado. ¿Nunca te ladraron los perros en los caminos que así te ensañaste con uno que lo hizo más por hábito que por maldad?—. Y el hombre repuso: —Sí, me ladraron. Pero ninguno logró hacerme caer. Me viste sin látigo y sin armas y te fugaste a cubierto de mi cólera, infeliz... Aprende a costa de tu miserable vida, que nadie está indefenso si puede manejar la lengua—. Y el hombre, satisfecho, montó de nuevo y se encaminó hacia el poniente.

¿Qué soñó Vd. cada día del año?

Día 1.—El primer día del mes, tu sueño será siempre bueno.

Día 2.—Cualquier cosa que sueñes no será cierta.

Día 3.—Parecido; no habrá ningún efecto.

Día 4.—Será buena y hará efecto.

Día 5.—No te gustará cosa alguna ni te hará efecto.

Día 6.—Guarda bien y no lo digas a nadie.

Día 7.—Será cierto tu sueño; ten cuidado.

Día 8.—Te hará algún efecto.

Día 9.—El mismo día verás.

Día 10.—Será cierto y tendrás alegría.

Día 11.—En el término de cuatro días verás el efecto.

Día 12.—Ten en memoria el sueño, pues será al contrario.

Día 13.—Sucederá aquello que has soñado.

Día 14.—Vendrá, pero después de mucho tiempo.

Día 15.—Dentro de trienta días se verificará tu sueño.

Día 16.—Aquello que has soñado no sucederá.

Día 17.—No lo digas sino al tercer día.

Día 18.—Hará su efecto; ten cuidado.

Día 19.—Te dará mucha alegría.

Día 20.—En cuatro días lo verás cierto.

Día 21.—No te confíes, porque será en vano.

Día 22.—Será verificado en poco tiempo.

Día 23.—A los tres días verás tu sueño realizado.

Día 24.—Te traerá gran contento.

Día 25.—A los ocho o nueve días verás el efecto.

Día 26.—Te será de gran gusto.

Día 27.—Te traerá un bien.

Día 28.—Será cierto en todo y por todo.

Día 29.—Estate seguro de que tu sueño será cierto.

Día 30.—Por la mañana estate advertido que verás.

Día 31.—Tu sueño te traerá mal.

Como se medía el tiempo en la antiguedad

Antes de la invención de los relojes, el hombre recurrió a métodos ingeniosos para medir el tiempo. Uno de los procedimientos más antiguos es el de las bujías. Por ejemplo, durante el tiempo del Rey Arturo, el legendario caudillo de Inglaterra, se usaban unas velas especiales, divididas en secciones; cada sección gastaba exactamente 15 minutos en arder; como la bujía contaba 16 divisiones, duraba cuatro horas hasta acabarse.

Los hombres primitivos medían el tiempo por medio de una cuerda de nudos, que se encontraban a distancias iguales. Bastaba entonces encender un extremo de la cuerda para dividir el día en espacios iguales, según lo que tardaba en quemarse cada trecho de la cuerda.

La clépsidra, más conocida con el nombre de reloj de agua, fué una invención mucho más reciente; consiste en una pequeña cápsula que flota en una vasija llena de agua; por un orificio le entra el líquido poco a poco, y cuando se va al fondo se conoce que ha pasado determinado período de tiempo más o menos grande, según el tamaño de la cápsula.

El reloj de arena, que últimamente se ha puesto de moda en las cocinas para calcular el tiempo en que se hace un huevo duro, también *prestó servicios a la humanidad* durante una larga época.

Se dice que el reloj de sol, o cuadrante solar, fué una invención oriental, introducida luego en Europa por los árabes. Su construcción revela ya conocimientos profundos en astronomía.

Todavía en la actualidad ciertos pueblos conservan por tradición, antiquísimos métodos de medir las horas, cuyo origen no ha recogido la historia.

EL RELOJ DE FLORES

Los habitantes de las ciudades no conocen, en general, las reacciones de las flores bajo los efectos del sol, con excepción del hecho de que las anémonas se cierran a la puesta de ese astro. Sin embargo, son numerosas las flores que proceden con puntualidad, y tanto que podrían servir de reloj a los entendidos. Las hermosas florecillas amarillas de la barba cabruna, por ejemplo, se abren con precisión a las seis de la mañana. Una hora después, "despierta" la cerraja. A las ocho las margaritas y flores de amargón sonríen al sol. La verónica azul se abre a las nueve de la mañana, el dorado hieracio a las diez y la pimpinela escarlata a las once.

Algunas flores, tales como la prímula nocturna y la flor de tabaco, tan olorosa, se abre solamente al ponerse el sol. En el campo, la colleja "despierta" solamente a las ocho de la noche.

El botiquín en el campo

En las estancias, en las explotaciones rurales, y en todas habitaciones distantes de los centros de población, es necesario y aún indispensable tener en ellas, como previsión, algunos medicamentos y remedios de uso corriente, para poderlos aplicar en casos urgentes mientras se espera el médico.

Estas medidas de alta previsión deben tomarse como una obligación por los propietarios y los encargados de los establecimientos de campo, pues por el solo hecho de que el personal tenga conocimiento de que en cualquier accidente de esos que tan frecuentemente se producen en los trabajos rurales sepa que será atendido inmediatamente, produce una tranquilidad muy comprensible y que debe ser tenida en cuenta por los patrones.

Vamos a dar la forma de poder componer una pequeña farmacia para responder en los casos urgentes en la espera del médico, observando algunas reglas que indicamos más abajo.

En el botiquín de campaña todos los medicamentos deben estar encerrados en cajas o frascos bien tapados, cuidadosamente etiquetados, colocados con el mayor orden en un armario, al abrigo de la humedad y cerrado con llave.

Todos los paquetes llevarán la cantidad y el nombre de los medicamentos que contienen. Esta pequeña farmacia no debe ser considerada sino como una reserva, donde se pueda recurrir en los casos urgentes y después de la indicación del médico sobre todo en aquello que concierna a los remedios peligrosos.

Debe ser inaccesible a los niños y a los criados.

La cantidad de medicamentos que debe tener en reserva depende del número de personas a las cuales se deba servir, pero, en general, esta cantidad debe ser pequeña, a fin de poder ser renovada lo más frecuentemente posible.

LISTA DE LOS MEDICAMENTOS

Aceite de almendras.
" " castor (purgante).
Acido bórico (cuidados higiénicos).
Agua de azahar.
Agua oxigenada.

Alcohol alcanforado (fricciones, revulsivas).
" puro.
" de menta (desmayos).
Agua de cal (para quemaduras).
Amoníaco líquido (picaduras de insectos).
Arnica (golpes, contusiones, heridas).
Bálsamo tranquilo (dolores, caídas), etc.
Bicarbonato de soda (malas digestiones).
Colodium ricinado (tajos, desgarros).
Clorato de potasa (gárgaras).
Eter en solución o perlas (dolor de estómago, desmayos).
Diaquilón (tajos).
Y así sucesivamente en igual proporción.
Flores de manzanilla, violetas, tilo, borraja, etc.
Glicerina fenicada.
Grajeas de ergotina (hemorragia).
Harina de lino (cataplasmas).
" " mostaza.
Hojas, flores, raíces, frutos diversos para tisanas.
Jabón.
Láudano de Sydenhan (calmante).
Magnesia calcinada.
Nitrato de plata (cauterizaciones).
Percloruro de hierro (hemorragia, sangre por la nariz).
Polvo de almidón y de licopodio.
Raíces de altea.
Sal inglesa.
Sulfato de magnesia (purgante).
Tintura de yodo.
Vaselina boricada.
Vinagre aromático (antifebril).
Líquido Carrel (electrón), para desinfectar.

OBJETOS DIVERSOS

Vendas.
Cepillo de uñas.
Compresas.
Tijeras, alfileres de gancho.
Esponjas finas.
Algodón hidrófilo.
Sinapismos.

Tafetán de Inglaterra.
Ventosas de vidrio.
Agujas para suturas.
Copa graduada.

Es necesario agregar a todo esto un cuentagotas y una pequeña balanza para medir y pesar los medicamentos.

Cuando un medicamento debe ser administrado por cucharadas, es útil saber que una de postre contiene dos de café y que una cucharada de sopa contiene tres de café.

He aquí los pesos que representa cada una de estas cucharadas, ya sea que se trate de agua o de soluciones acuosas, de jarabes o de aceites.

Pastillas de bicloruro de mercurio.
Pomada de Ictiol.
" " óxido de zinc.
Una caja de ampollas de Aceite alcanforado.
" " " " " Cafeína.
" " " " " Novocaína.
" " " " " Sedargill.
Un bisturí.
2 pinzas de Kocher.
1 pinza disección.
1 sonda acanalada.
Crin de Florencia.
Una jeringa para inyecciones de 3 c. c.
Gasa esterilizada cortada 10 x 10.
" " " 20 x 20.

POR QUE MUERE EL POLLITO EN LA CASCARA—

Muy débiles las razas de donde provienen los huevos; consanguinidad de los reproductores; reproductores muy jóvenes o no desarrollados normalmente, por haber sufrido cuando chicos; productores a los cuales no se dió una mantención regular y eficaz y no reciben el verdadero cuidado del avicultor y que viven en locales inadecuados; reproductores de edad muy avanzada; huevos conservados en locales muy fríos o demasiado calurosos o incubados fuera de estación, es decir, en pleno verano; huevos expuestos a temperaturas muy altas en las primeras semanas de incubación; excesiva humedad en la incubación, o temperaturas elevadas muy frecuentes, o falta de aire puro en el local que funcionan incubadoras, aireación de los huevos excesivamente prolongada o muy breve durante el refrescamiento.

El pulso de los animales

El pulso es el choque que se siente al comprimir ligeramente una arteria gruesa y superficial que repose sobre un hueso, un cartílago o una articulación.

El pulso se toma en los solípedos (caballo, mula, asno) en las arterias glosofaciales, y para explorarlo es así: se aplica una mano sobre la muserola (vulgo cuerpo de la nariz) para fijar la cabeza; se toma entre la otra con el pulgar hacia afuera, el borde de la quijada y se resbala la pulpa de los dedos por dentro de ésta hasta encontrar el punto en que la arteria palpita (la cisura maxilar).

El pulso se toma en las bestias bovinas (vaca, buey), también en la glosofacial, o en la arteria coccígea, vaso que palpita bien cerca de la base de la cola.

El pulso se toma en la oveja, cabra, el cerdo, el perro, el gato, el conejo, en la arteria femoral, en la pierna; y, en las aves, en la arteria braquial, debajo del ala.

El pulso varía en cada especie con la edad (es más frecuente en los jóvenes), con el sexo (es más lento en el macho), con la talla, el trabajo digestivo, el trabajo, las emociones, la temperatura, el medio ambiente.

He aquí el número de pulsaciones por minuto en un animal sano, según su edad y especie:

Adulto		Joven	Viejo
Caballo	36 a 40	60 a 72	32 a 38
Burro o Mula ..	46 a 50	65 " 75	45 " 60
Bovino	45 a 50	60 " 70	40 " 45
Ovino y Caprino	70 a 80	85 " 95	55 " 60
Cerdo	70 a 80	100 " 110	55 " 60
Perro	90 á 100	110 " 120	60 " 70
Gato	120 a 140	130 " 140	100 " 120
Conejo	120 a 150		
Gallina	140		
Paloma	138		

Algunos Consejos Utiles

para primerísimos auxilios de un herido en el campo

◆

La primera medida que hay que tomar frente a un herido en el campo, y mientras se espera la llegada del médico, que muchas veces puede demorar algunas horas, es colocar al herido en las mejores condiciones para evitar una posible infección de su herida. *Para ello es menester, en primer lugar, limpiar bien la herida con* agua hervida y solución Carrel (Electrón), si ella está sucia de tierra y desinfectarla luego con tintura de iodo. Si la herida no está sucia, basta esta última desinfección. Sobre la herida debe ponerse gasa esterilizada, sobre ésta una capa de algodón y luego la venda.

Es una mala costumbre poner el algodón directamente sobre la herida, cosa que hay que evitar siempre que sea posible.

En el caso de que la herida sangre mucho, tratar de hacer un **vendaje comprensivo** sobre la misma herida, poniendo, luego de haberla desinfectado como se aconseja anteriormente, gasa, **una pelota de algodón** y luego la venda bien ceñida. Es un mal procedimiento en las heridas sangrantes de los miembros, la ligadura fuerte. *Si bien ella en muchos casos da el resultado deseado y detiene* la hemorragia, es un procedimiento peligroso, pues esa falta de irrigación sanguínea en el miembro ligado, si se prolonga demasiado, puede ocasionar graves trastornos, incluso la gangrena del miembro y aún la muerte del individuo.

En caso de fracturas, tratar de inmovilizar el miembro y hacer con él el menor número de maniobras posible. Si el fracturado *sufre mucho, se le puede inyectar el contenido de una ampolla de* Sedargyll para aliviar sus dolores.

Si la fractura es **abierta**, es decir, si los extremos de los huesos fracturados han desgarrado los tejidos y han salido al exterior, debe hacerse una buena desinfección del foco de fractura y de la piel vecina con tintura de iodo. En estos casos, más que en ningún otro, hay que recomendar la ejecución del menor número posible de maniobras con el miembro fracturado.

Decreto Reglamentario de la Ley
de
Papel Sellado, Timbres y Estampillas

Dictado por el P. E. el 4 de Agosto de 1938

Siendo conveniente actualizar las reglamentaciones vigentes, sobre cumplimiento de la ley de Papel Sellado y Timbres, para que sus disposiciones puedan ser aplicadas con la mayor facilidad,
El Presidente de la República

DECRETA

Reglamentaciones de la ley de Timbres y Papel Sellado

TIMBRES

Artículo 1º A los efectos del cumplimiento del artículo 3º de la ley que se reglamenta, entiéndese: por promesa de pago, todo documento mediante el cual una persona física o jurídica se obliga a pagar una suma de dinero pura y simplemente o bajo cierta condición o plazo, y por mandato de pago, todo instrumento mediante el cual una persona firma, o sociedad comercial ordena a un tercero por su cuenta y riesgo, pagar cantidad fija de dinero, a una persona determinada, siempre que esté redactado en forma capaz de crear derechos a favor de la última, mediante la prueba de que existía provisión de fondos o de la aceptación del mandato.

Art. 2º Todos los documentos o resguardos que por disposición del artículo 3º quedan sujetos al pago del impuesto de timbres, deben referirse a obligación de dar cantidad de dinero y no de otras especies.

Art. 3º Las cartas comerciales, notas u otros resguardos por los que se comunique el cobro o el crédito de una suma de dinero, se considerarán como recibos duplicados, existiendo la obligación de aplicar el timbre correspondiente de acuerdo a lo dispuesto en el artículo 5º

Cesa esta obligación si en los referidos resguardos se hace

mención del otorgamiento del recibo original en las condiciones legales, el cual deberá conservarse como prueba de la exención y presentarse a los señores Inspectores cuando éstos lo soliciten, o comprobar su existencia en forma fehaciente, si no están en su poder.

Art. 4º Los que otorguen recibos por el importe total o por entregas a cuenta de obligaciones contraídas mediante documentos de adeudo en el que se establezca plazo o condición, y no lo hicieran a continuación del mismo, deberán pagar los timbres con arreglo a la escala del artículo 3º para obligaciones hasta seis meses, a excepción de lo dispuesto en el inciso 7º del artículo 14.

Art. 5º Cuando se efectúen entregas a cuenta, es obligatorio colocar e inutilizar el timbre que corresponda a cada entrega, en el acto en que ésta se realiza. Si como consecuencia de los cobros parciales, el impuesto total que se paga, fuere menor que el que determina la escala respectiva para el total de la deuda en caso de pagarse de una sola vez, el timbre de la última entrega deberá completarse hasta ese valor.

Art. 6º Respecto del otorgamiento de recibos, no existen fórmulas sacramentales. Por tanto serán considerados resguardos sujetos al pago del impuesto aquellos que contengan vocablos como pagado, cancelado, saldado, etc., que evidencien de manera clara la intención de extinguir un derecho o una obligación y siempre que fueren acompañados de la firma del acreedor y no estuvieren en su poder.

Art. 7º Los recibos u otros resguardos que entreguen los Despachantes de Aduana, los Corredores de Bolsa y en general, el que otorgue toda persona que actúe como intermediario y que diga relación con la paga de su gestión personal, deberá llevar el timbre que corresponda a la cantidad que perciban como corretaje, comisión o cualquier clase de remuneración, de acuerdo a lo determinado por la escala del artículo 5º

Art. 8º Las notas, boletas u otros resguardos que se entreguen en las ventas de contado, deberán abonar el impuesto de timbres de acuerdo a esa misma escala, aun cuando en ellas no se otorgue recibo.

El mismo timbre deberán pagar las notas o boletas que entreguen rematadores o martilleros en sus ventas de contado y será colocado e inutilizado en el momento en que el comprador retire la mercadería subastada.

Art. 9º El consentimiento en las operaciones con garantía, dado por los fiadores, separadamente del documento que acredita la existencia de la obligación principal, otorgada en las condiciones legales, no pagará impuesto de timbres siempre que él no implique una obligación nueva nacida de aquélla que accede.

Art. 10.—A los efectos del pago del impuesto de timbres, los cheques de contabilidad, llamados "Virements" se considerarán como cheques comunes, cualquiera sea el número de libramentos que contengan.

Art. 11. Los recibos internos de carácter provisorio, de los que no surja la entrega definitiva de dinero, o ella suponga la obligación de rendir cuenta, y en general, todo resguardo en cuyo otorgamiento no intervengan dos personas o entidades con intereses opuestos, no estará sujeto al pago del impuesto de timbres.

Art. 12. Cualquier compañía, firma o institución comercial, podrán efectuar el pago de jornales o sueldos al personal a su servicio, en planillas colectivas, aplicando en las mismas uno o más timbres de valor equivalente a todos los que hubiera correspondido aplicar en los recibos parciales.



La inutilización de estos timbres podrá efectuarla el funcionario pagador hasta tres días de efectuado el primer pago.

Cuando el otorgamiento de recibos en planillas colectivas, por la ubicación del personal ofrezca dificultades a las empresas o compañías, éstas podrán obtenerlos en resguardos separados, sin el timbre correspondiente, con tal que en ellos se haga mención de la fecha de pago, número de orden que el otorgante tiene en la planilla correspondiente y el número de ésta, debiendo adjuntárseles a la misma dentro de los treinta días de formulada

Vencidos los plazos señalados en este artículo, las planillas que no estuvieren en condiciones exigidas serán consideradas en infracción. En estos casos, y a los efectos de la aplicación del artículo 50 de la ley, serán consideradas partes el propietario y el funcionario pagador.

Art. 13. Los vales, boletos u otros resguardos que entreguen los comerciantes a sus empleados, obreros o fleteros por trabajos realizados, de pago periódico, no estarán sujetos al pago de impuesto de timbres mientras no se hagan efectivos.

Art. 14. No estarán sujetos al pago del impuesto de timbres:

Los boletos, abonos y pases de tranvías, ónnibus, ferrocarriles y aviones, así como las boletas de acceso a los espectáculos públicos.

Los recibos por entregas a cuenta de hipotecas constituídas por escritura púbica.

Los recibos por cuotas a cuenta del precio de adquisición a plazo, de inmuebles.

Los conformes periódicos que solicitan comerciantes e instituciones bancarias de los saldos deudores de sus clientes.

Las libretas de control mutuo de las mercaderías adquiridas a crédito por particulares o comerciantes minoristas.

Los recibos otorgados para cancelar un crédito, cuando éste se renueva mediante documento ejecutivo debidamente timbrado.

Los recibos correspondientes a las cuotas de operaciones amortizables que no sean hipotecarias, aún cuando se expidan separadamente del documento original y siempre que éste haya sido otorgado en condiciones legales.

Las cartas de amistad entre particulares, en las que el remitente solicita al destinatario el pago de una cantidad cierta de dinero a terceros, por su cuenta.

Las cartas, boletas u otros resguardos que se envíen o entre-

guen en las ventas a crédito de mercaderías, aún cuando aquéllas se devuelvan firmadas por el comprador para constatar el recibo de los objetos remitidos.

Las cartas u otros resguardos que se remitan solicitando pre cios, confirmando una compra de mercaderías u ofreciéndolas cotizadas.

Las cartas o notas por las que se comuniquen simples liquidaciones practicadas por instituciones bancarias referentes a operaciones que ya pagaron el impuesto de timbres.

Las cartas u otros resguardos que se remitan comunicando haber concertado determinada operación comercial, o el otorgamiento o negativa de créditos solicitados.

Las cartas o notas por la que se comunica créditos o débitos en cuenta corriente y liquidaciones de intereses.

Art. 15. La escala que determina el artículo 5.o para los recibos de alquiler o arrendamiento de inmuebles, deberá aplicarse hasta $ 2.000.00 como lo indica la escala; y cuando el valor del recibo exceda esa suma, el timbre será de cuatro y medio por mil por el total del recibo, excepto las fracciones menores de un millar, que se regularán de acuerdo a lo que determina aquélla.

Art. 16. Las cartas o notas que los particulares o comerciantes envíen a las instituciones bancarias ordenando pagos o transferencias de fondos, serán consideradas como cheques a los efectos del pago de timbres, pudiendo ser colocado e inutilizado por aquéllas.

Art. 17. Los presupuestos que formulen comerciantes o particulares referentes a la ejecución de cualquier trabajo, al ser aceptados, deberán llevar el sellado que fija la escala del artículo 21 de la ley que se reglamenta.

Art. 18. Declárase que el inciso 20 del artículo 28 de la misma ley se refiere a la construcción de edificios y sus accesorios.

Art. 19. En los contratos privados que realicen las Instituciones del Estado y los particulares, es obligatorio para éstos, abonar el 50 % del impuesto que hubiera correspondido si el contrato fuere hecho entre particulares.

Art. 20. De acuerdo a lo dispuesto por el artículo 8.o de la ley se considerarán cartas órdenes de crédito, los documentos expedidos por instituciones bancarias o similares, que acuerdan al tenedor el derecho de girar o percibir sumas de dinero de otras instituciones análogas y recibo de órdenes por cartas, las comu-

nicaciones de cualquier índole que envíen o reciban las instituciones bancarias o similares, por las que se ordene o solicite un traspaso de fondos.

Art. 21. La inutilización de timbres, salvo los casos referidos en los artículos 12 y 16 de este decreto y a las excepciones establecidas en el artículo 18 de la ley que se reglamenta, se efectuará con la firma del otorgante del documento o con un sello a tinta de su pertenencia, independientemente de la del documento. La inutilización se hará de manera que una parte de la firma o sello quede sobre el timbre y la otra sobre el resguardo que lo contiene, pudiendo utilizarse tinta o lápiz de tinta exclusivamente. En los casos de infracción por inutilización defectuosa, la Dirección General de Impuestos Directos, podrá autorizar la regularización de los resguardos.

Art. 22. En casos de duda sobre el valor del timbre, el tenedor del documento podrá presentarlo a la Dirección nombrada, en la Capital o a las Sucursales o Agencias en el Interior, dentro del plazo de diez días de otorgado, a fin de que los timbres que correspondan, sean inutilizados por la Oficina.

Art. 23. Los inventarios que formulen las instituciones bancarias y que forman parte de los contratos de arrendamiento, podrán ser extendidos en papel simple siempre que se les aplique un timbre de igual valor al del sellado que hubiere correspondido.

Art. 24. Todo documento sujeto al pago de timbres o papel sellado, deberá llevar la fecha de su otorgamiento. La falta de este requisito, no eximirá del pago de impuesto o multa en caso de que el documento estuviere en infracción.

Art. 25. En los casos determinados por el apartado 3.o del artículo 59 de la ley, la inutilización será practicada por la Dirección General de Impuestos Directos o por sus Sucursales o Agencias.

Art. 26. Declárase que el artículo 8.o de la ley que se reglamenta, se refiere solamente a operaciones con el exterior.

Art. 27. Ningún funcionario administrativo podrá dictar resolución en asuntos presentados por particulares sin exigir previamente, la reposición de sellados y timbres que correspondan. Mientras este requisito no se hubiere cumplido, el trámite del expediente quedará detenido.

Art. 28. Los Inspectores del impuesto de Papel Sellado y Timbres que anualmente designe el Poder Ejecutivo podrán exi-

gir la exhibición de los documentos sujetos al pago de impuestos. Sólo el Director General de Impuestos Directos, en los casos que considere de riesgo para el interés fiscal, podrá solicitar la intervención de la justicia de Paz, al sólo efecto de asegurar la presentación de la documentación sujeta al pago de impuesto.

Se exceptúan las inspecciones a efectuarse en las instituciones bancarias, las que sólo podrán realizarse por el funcionario superior que designe el Director General de Impuestos Directos.

Art. 29. Si una vez exhibidos los documentos, se comprobara que están extendidos de acuerdo y forma reglamentada en las disposiciones respectivas, se dejarán en poder de sus poseedores. En caso de que alguno de esos resguardos estuviera en infracción, serán retirados por el Inspector, lo que se hará constar en el acta respectiva y para ser presentados inmediatamente a la Oficina de Impuestos, la que resolverá si la denuncia es procedente. En caso de serlo- previa liquidación de impuestos y multas, intimará su pago por el término de tres días, vencido los cuales sin que el pago se efectúe, se intimará sin más trámite el cobro judicial.

Cuando para la exhibición de documentos se requiera la intervención judicial, la planilla de costas será abonada por el infractor, conjuntamente con el impuesto y multas.

Art. 30. Ningún funcionario que no haya sido nombrado previamente por el Poder Ejecutivo, podrá ejercer cometidos de inspección, excepto el caso dispuesto por el artículo 28 de este decreto.

Los Inspectores del Impuesto de Papel Sellado y Timbres que actúen tanto en la Capital como en el interior, serán munidos de un carnet especial que solo podrá expedir la Dirección General de Impuestos Directos.

Art. 31. Los Inspectores de Papel Sellado y Timbres deberán observar en todos sus actos la mayor corrección en los procederes, evitando toda clase de discusiones con los inspeccionados, y en ningún caso podrán recurrir a la fuerza para tomar posesión de los documentos. Cualquier hecho de esa naturaleza o que implique una actuación irregular o abusiva que se pueda comprobar, bastará para que breve y sumariamente se declare la exoneración del funcionario.

Art. 32. No obstante lo dispuesto en el presente decreto, cuyas disposiciones son numerativas, todos aquellos documentos

que por el mismo se establece que no existe obligación de pagar impuesto, si fueren presentados en juicio como instrumentos de prueba, deberán pagar el impuesto que corresponda al documento que sirva para acreditar la existencia de un derecho o la extinción de una obligación, según las escalas respectivas.

Art. 33. Deróganse; el artículo 3.o del decreto del 17 de Octubre de 1927; el decreto de fecha 1.o de Octubre de 1929; el del 31 de Agosto de 1936; el de 4 de Diciembre de 1936; el de 19 de Diciembre de 1936 y en lo qe se oponga, el de 3 de Diciembre de 1923.

Comuníquese, publíquese, etc. — **BALDOMIR.** — CESAR CHARLONE.

ESCALA DEL ARTICULO 3° DE LA LEY

VALOR DEL DOCUMENTO Pesos a Pesos				VALOR DEL TIMBRE Hasta seis meses	VALOR DEL TIMBRE Por más de seis meses
Por más de	$	1.00 a $	50.00	$ 0.05	$ 0.05
" "	" "	50.00 " "	100.00	" 0.15	" 0.15
" "	" "	100.00 " "	250.00	" 0.35	" 0.35
" "	" "	250.00 " "	500.00	" 0.75	" 0.75
" "	" "	500.00 " "	750.00	" 1.00	" 1.50
" "	" "	750.00 " "	1.000.00	" 1.50	" 2.00

De mil pesos para arriba el valor del timbre se regulará a razón del uno y medio por mil si el plazo del documento no excede de seis meses y del dos por mil si excede de dicho plazo.

Para el cómputo de que habla el inciso anterior las fracciones de quinientos pesos inclusive se tendrán por medio millar y las mayores hasta mil pesos por millar entero.

El documento que no exprese plazo o de plazo incierto, se regirá por la escala a más de seis meses.

Pagarán los timbres que fija esta escala, entre otros: los documentos u obligaciones —comerciales o civiles— que impliquen una deuda o promesa de pago; los mandatos de pago hechos por instrumento privado; las acciones de sociedades anónimas, sus obligaciones o "debentures"; los conformes, vales, pagarés, contratos de fletamento, los certificados bancarios por depósito de dinero a plazo fijo y cualquier otra clase de depósitos; los con-

tratos de compra-venta de bienes muebles, con o sin pacto de retro, (escala hasta 6 meses). Se exceptúan los depósitos en cuenta Corriente, en custodia o garantía, y las llamadas libretas de Ahorro y las de depósito con previo aviso.

ESCALA DEL ARTICULO 5º DE LA LEY

VALOR DEL RECIBO			Valor del timbre
De $ 3.00 a $	50.00	....	$ 0.02
" más de "	50.00 a $	100.00 ..	$ 0.05
" " " "	100.00 " "	500.00 ..	" 0.15
" " " "	500.00 " "	1.000.00 ..	" 0.50
" " " "	1.000.00 sin limitación		" 1.00

Pagarán los Timbres que fija esta escala, entre otros, los siguientes documentos.

Los recibos originales, duplicados, etc. por operaciones o cuentas al contado o finiquitos; los recibos a cuenta o por cancelación; los recibos parciales o totales; las notas que se entregan por pagos de mercaderías al contado; las notas o boletos de venta al contado de rematadores o martilleros; los recibos duplicados por alquileres o arrendamientos de inmuebles e intereses de hipoteca; los recibos por honorarios, costas, costos ,y demás gastos, etc., etc.

ESCALA POR RECIBOS DE ALQUILER O ARRRNDAMIENTOS DE BIENES INMUEBLES

VALOR DEL RECIBO			Valor del timbre
De más de $	1.00 hasta $	5.00	$ 0.02
" " " "	5.00 " "	10.00	" 0.05
" " " "	10.00 " "	25.00	" 0.10
" " " "	25.00 " "	50.00	" 0.15
" " " "	50.00 " "	75.00	" 0.25
" " " "	75.00 " "	100.00	" 0.40
" " " "	100.00 por cada $ 50 o fracción		" 0.15

De dos mil pesos para arriba, se aumentará el timbre de $ 1.50 por cada mil hasta la cantidad que determine el recibo, y por las *fracciones que no alcancen al millar entero se hará el cómputo* con arreglo a lo que determina esta escala.

ESCALA POR INTERESES DE HIPOTECAS

VALOR DEL RECIBO				Valor del timbre
De más de $	1.00	hasta $	5.00.....	$ 0.04
" " " "	5.00	" "	10.00.....	" 0.10
" " " "	10.00	" "	25.00.....	" 0.20
" " " "	25.00	" "	50.00.....	" 0.30
" " " "	50.00	" "	75.00.....	" 0.50
" " " "	75.00	" "	100.00.....	" 0.80
" " " "	100.00 por cada $ 50 o fracción			" 0.30

De dos mil pesos para arriba, se aumentará el timbre de $ 3.00 por cada mil hasta la cantidad que determine el recibo, y por las fracciones que no alcancen al millar entero se hará el cómputo con arreglo a lo que determina esta escala.

ESCALA DEL ARTICULO 8° DE LA LEY

VALOR DEL DOCUMENTO				Valor del timbre
Por más de $	10.00	a $	40.00	$ 0.02
" " " "	40.00	" "	100.00	" 0.05
" " " "	100.00	" "	250.00	" 0.10
" " " "	250.00	" "	500.00	" 0.30
" " " "	500.00	" "	750.00	" 0.40
" " " "	750.00	" "	1.000.00	" 0.50

De mil pesos para arriba el valor del timbre se regulará a razón del medio por mil. En este caso, las sumas mayores de mil pesos para las fracciones que no alcancen al millar entero, se hará el cómputo para el pago del impuesto con arreglo a lo que determina la escala anterior. (1)

(1) Por ley del 16 de Noviembre de 1926 se aumenta en un cuarto por mil la tasa del impuesto a los giros y transferencias telegráficas y telefónicas y demás transferencias de fondos para el exterior.

EL VALOR DE UNA PÓLIZA DE SEGURO DE VIDA, ESTA EXENTO DE TODA CLASE DE IMPUESTOS

ESCALA DEL ARTICULO 16° DE LA LEY (POLIZAS DE SEGUROS)

VALOR DE LA POLIZA				Valor del timbre
De más de $	100.00	hasta $	1.000.00 ..	$ 0.10
" " " "	1.000.00	" "	2.000.00 ..	" 0.20
" " " "	2.000.00	" "	3.000.00 ..	" 0.30
" " " "	3.000.00	" "	4.000.00 ..	" 0.40
" " " "	4.000.00	" "	5.000.00 ..	" 0.50
" " " "	5.000.00	" "	10.000.00 ..	" 1.00
" " " "	10.000.00	" "	15.000.00 ..	" 1.50
" " " "	15.000.00	" "	20.000.00 ..	" 2.00

ESCALA DEL ARTICULO 21° DE LA LEY

VALOR DEL DOCUMENTO				VALOR DEL SELLO Hasta seis meses	Por más de seis meses
Por más de $	15.00	a $	100.00	$ 0.15	$ 0.15
" " " "	100.00	" "	250.00	" 0.35	" 0.35
" " " "	250.00	" "	500.00	" 0.75	" 0.75
" " " "	500.00	" "	750.00	" 1.00	" 1.50
" " " "	750.00	" "	1.000.00	" 1.50	" 2.00

De mil pesos para arriba, el valor del sello se regulará a razón de *uno y medio por mil si el plazo del documento no excede de seis* meses, y de dos si excediese de ese plazo.

Para el cómputo de que habla el inciso anterior, las fracciones menores de quinientos pesos inclusive, se tendrán por medio millar, y las mayores hasta mil, por millar entero.

CONTRATOS

CASOS PRINCIPALES

ESCALA DEL ARTICULO 29° DE LA LEY

Cuando el acto o contrato no exprese cantidad, si versare sobre propiedades inmuebles, el sellado se regulará por el aforo que tenga para el pago de la Contribución Inmobiliaria.

Si versare sobre usufructo u otra disposición parcial de la propiedad, se regulará por la mitad de ese aforo.

En los contratos en que se estimularen asignaciones o pagos mensuales o anuales durante algún tiempo, se graduará el sello por la mitad del importe total de las mensualidades o anualidades durante el término del contrato, según la proporción de las obligaciones a menos de seis meses.

Cuando en los contratos no se establezca término o no sea posible hacerlo, para la determinación del Sellado se tomará un plazo de diez años.

Los contratos de Sociedades Civiles o Comerciales, llevarán en su primera foja un sellado de valor equivalente a la mitad del capital social, de acuerdo a lo dispuesto en la escala respectiva a menos de seis meses.

Los documentos que contengan varios contratos, se extenderán en el Sellado que corresponda al contrato que haya de llevar sellado de mayor valor.

ESCALA DEL ARTICULO 20° DE LA LEY

VALOR DE LOS BIENES INVENTARIADOS			Valor de la foja	
Hasta	$	5.000	$	5.00
"	"	10.000	"	10.00
"	"	20.000	"	20.00
"	"	50.000	"	30.00
"	"	100.000	"	50.00
"	"	200.000	"	100.00
"	"	300.000	"	200.00
"	"	400.000	"	300.00

Escala que corresponde a la primera foja de los inventarios y relaciones de bienes sucesorios.

De esta cantidad en adelante, el valor de la primera foja aumentará a razón de $ 200 —por cada $ 100.000.

Esta escala ha sido duplicada por el inciso D) del artículo 10 de la Ley 14 de Octubre de 1926. Con excepción de las herencias directas cuyo valor fuere menor de $ 5.000.

SELLADOS

$ 0.25

Llevarán sellados de este valor, entre otros:

Cada foja de escrito, petición, inventario, partición, tasación arbitraje traducción.

Cada foja de cartas detalles de cuentas y cualquier otra clase de documentos no sujetos por su naturaleza a Sellado o Timbre, cuando se presenten en juicio o ante cualquier autoridad u Oficina de Estado.

Cada foja de actuaciones o diligencias efectuadas en cualquier oficina del Estado en asuntos particulares.

$ 0.50

Llevarán este sellado, entre otros:

La primera foja de todo escrito o petición presentado en asuntos particulares ante cualquier Oficina del Estado de carácter Administrativo.

$ 1.25

Cuando las resoluciones a recaer en esos escritos o peticiones sean apelables ante la justicia, el sellado de esa primera foja será de este valor.

ESTAMPILLAS DE BIBLIOTECA

$ 0.25

Se aplicará a cada foja de copias, testimonios, certificaciones e informes que a pedido de particulares o por mandato de autoridades judiciales o administrativas o de cualquiera de las Cámaras en asunto de interés privado expida cualquiera de las Oficinas dependientes del Poder Ejecutivo o Poder Legislativo.

Nota importante:

No se admitirán reposiciones de Papel Sellado por complemento salvo en los casos en que los valores que se emitan, no se ajusten exactamente al valor del documento, en cuyos casos deberán emplearse el menor número de fojas.

Artículo 50.

MULTAS A LOS QUE DEFRAUDAN

Tanto los que otorguen como los que reciban documentos sujetos al pago del impuesto, sin los Timbres o Sellados que correspondan, pagarán, además del impuesto que adeudan, una **multa** —cada una— de **diez veces la cantidad defraudada al Fisco**, y las costas del juicio, si lo hubiere.

Cuando la multa de diez veces el valor del Timbre o Sellado no llegue a representar **cinco pesos**, quedará fijada en esa cantidad.

Reducción de cuadras cuadradas a hectáreas

Cuadras	H. A. C. D.	Cuadras	H. A. C. D.	Cuadras	H. A. C. D.
1	73.78.81	41	30.25.31.21	81	59.76.83.61
2	1.47.57.62	42	30.99.10.02	82	60.50.62.42
3	2.21.36.43	43	31.72.88.83	83	61.24.41.23
4	2.95.15.24	44	32.46.67.64	84	61.98.20.04
5	3.68.94.05	45	33.20.46.45	85	62.71.98.85
6	4.42.72.86	46	33.94.25.26	86	63.45.77.06
7	5.16.51.67	47	34.68.04.07	87	64.19.56.47
8	5.90.30.48	48	35.41.82.88	88	64.93.35.28
9	6.64.09.29	49	36.15.61.69	89	65.67.14.09
10	7.37.88.10	50	36.89.40.50	90	66.40.92.90
11	8.11.66.91	51	37.62.19.31	91	67.14.71.71
12	8.85.45.72	52	38.36.98.12	92	67.88.50.52
13	9.59.24.53	53	39.10.76.93	93	68.62.29.33
14	10.33.03.34	54	39.84.55.74	94	69.36.08.14
15	11.06.82.15	55	40.58.34.55	95	70.09.86.95
16	11.80.60.96	56	41.32.13.36	96	70.83.65.76
17	12.54.39.77	57	42.05.92.17	97	71.57.44.57
18	13.28.18.58	58	42.79.70.98	98	72.31.23.38
19	14.01.97.39	59	43.53.49.79	99	73.05.02.19
20	14.75.76.20	60	44.27.28.60	100	73.78.81.00
21	15.49.55.01	61	45.01.07.41	110	81.16.69.10
22	16.23.33.82	62	45.74.86.22	120	88.54.57.20
23	16.97.12.63	63	46.48.65.03	130	95.92.45.30
24	17.70.91.44	64	47.22.43.84	140	103.30.33.40
25	18.44.70.25	65	47.96.22.65	150	110.68.21.50
26	19.18.49.06	65	48.70.01.46	160	118.06.09.60
27	19.92.27.87	67	49.43.80.27	170	125.43.97.70
28	20.66.06.68	68	50.17.59.08	180	132.81.85.80
29	21.39.85.49	69	50.91.37.89	190	140.19.73.90
30	22.13.64.30	70	51.65.16.70	200	147.57.62.00
31	22.87.43.11	71	52.38.95.51	210	154.95.50.10
32	23.61.21.92	72	53.12.74.32	220	162.33.38.20
33	24.35.00.73	73	53.86.53.13	230	169.71.26.30
34	25.08.79.54	74	54.60.31.94	240	177.09.14.40
35	25.82.58.35	75	55.34.10.75	250	184.47.02.50
36	26.56.37.16	75	56.07.89.56	260	191.84.90.60
37	27.30.15.97	77	56.81.68.37	270	199.22.78.70
38	28.03.94.78	78	57.55.47.18	280	206.60.66.80
39	28.77.73.59	79	58.29.25.99	290	213.98.54.90
40	29.51.52.40	80	59.03.04.80	300	221.36.43.00

Para reducir cuadras cuadradas a hectáreas es necesario multiplicar el número de cuadras dado por 73.78.81

Abreviaturas. H. hectáreas. — A. áreas — C. centiáreas. — D. decímetros.

Reducción de cuadras cuadradas a hectáreas

(Continuación)

Cuadras	H. A. C. D.	Cuadras	H. A. C. D.	Cuadras	H. A. C. D.
310	228 74 31 10	680	501 75.90 80	3.500	2,582 58 35 —
320	236 12 19.20	690	509 13 78.90	4.000	2.951 52 40 —
330	243 50 07 30	700	516 51 67 00	4.500	3.320 46 45.—
340	250.87.95 40	710	523.89 55 10	5,000	3.689.40 50 —
350	258 25.83.50	720	531.27 43 20	5.500	4.058.34 55 —
360	265.63 71 60	730	538 65.31 30	6.000	4.427 28 60.—
370	273.01 59 70	740	546 03.19 40	6.500	4.796 22 65 —
380	280 39.47 60	750	553 41 07.50	7.000	5.165 16 70.—
390	287 77 35.90	760	560 78 95.60	7.500	5.534 10.75.—
400	295 15 24 00	770	568 16.83 70	8.000	5.903.04.80 —
410	302 53 12 10	780	575-54 71-80	8.500	6,271.98 85 —
420	309 91 00 20	790	582.92.59.90	9.000	6,640.92 90 —
430	317 28 88.30	800	590.30 48 00	9.500	7.0[illegible] 86 95 —
440	324.66-76 40	810	597 68 36 10	10.000	7,378.81.00 —
450	332 04 64 50	820	605 06.24 20	11 000	8.116.60 10.—
460	339.42 52.60	830	612.44 12.30	12.000	8,854-57 20 —
470	346.80 40 70	840	619 82.00 40	13.000	9 592.45 30.—
480	354 18 28.80	850	627 19.88 50	14.000	10.330 33.40.—
490	361 56.16.90	860	634 57 76 60	15.000	11,068.25 50.—
500	368.94.05.00	870	641 95 64 70	16.000	11.806 09 60.—
510	376 31-93.10	880	649.33.52 80	17 000	12.543.97 70.—
520	383 69 81 20	890	656 71 40.90	18 000	13.281 85.80.—
530	391.07 69 30	900	664 09 29 00	19 000	14,019 73.90 —
540	398 45 57 40	910	671 47 17 10	20 000	14,757 62 00 —
550	405.83.45.50	920	678 85 05 20	30.000	22.136 43 00 —
560	413.21 33.60	930	686 22 93 30	40.000	29.515 24 00.—
570	420.59.21 70	940	693.60.81 40	50.000	36.894 05 00.—
580	427 97.09.80	950	700.98.69 50	60.000	44.272 86 00 —
590	435.34 97 90	960	708 36.57 60	70.000	51.65 67 00 —
600	442.72.86.00	970	715 74 45 70	80.000	59.030 43 00 —
610	450.10.74.10	980	723 12 33 80	90.000	66.409 29 00.—
620	457.48.62.20	990	730 50.21.90	100.000	73.788 10 00 —
630	464.86.50 80	1,000	737.88.10 00	200.000	147.676 20 00.—
640	472.24.38 40	1,500	1.106.82.15 —	300 000	221.364 30 00 —
650	479.62.26 50	2,000	1.475.76 20 —	400.000	295,152.40 00 —
660	487 00.14.60	2.500	1.844.70.25.—	500.000	368.940 50 00.—
670	494 38.02.70	3,000	2,213 64.30.—		

Para reducir cuadras cuadradas a hectáreas es necesario multiplicar el número de cuadras dado por 73.78 81.

Abreviaturas H. *hectáreas.* — A *áreas.* — C, *centiáreas.* — D, *decímetros*

EQUIVALENCIA del PRECIO de la HECTAREA

con relación al precio de la cuadra

Si una cuadra vale $	Una hectárea vale $	Si una cuadra vale $	Una hectárea vale $	Si una cuadra vale $	Una hectárea vale $	Si una cuadra vale $	Una hectárea vale $
0.05	0.0677						
0.10	0.1355	5.30	7.1827	15.00	20.3284	67.00	90.8005
0.20	0.2710	5.40	7.3182	16.00	21.6837	68.00	92.1558
0.30	0.4065	5.50	7.4538	17.00	23.0389	69.00	93.5110
0.40	0.5421	5.60	7.5893	18.00	24.3942	70.00	94.8662
0.50	0.6776	5.70	7.7248	19.00	25.7494	71.00	96.2214
0.60	0.8131	5.80	7.8603	20.00	27.1046	72.00	97.5767
0.70	0.9486	5.90	7.9959	21.00	28.4598	73.00	98.9319
0.80	1.0842	6.00	8.1314	22.00	29.8151	74.00	100.2872
0.90	1.2197	6.10	8.2669	23.00	31.1703	75.00	101.6424
1.00	1.3552	6.20	8.4024	24.00	32.5255	76.00	102.9976
1.10	1.4907	6.30	8.5380	25.00	33.8808	77.00	104.3528
1.20	1.6262	6.40	8.6735	26.00	35.2360	78.00	105.7081
1.30	1.7618	6.50	8.8090	27.00	36.5912	79.00	107.0633
1.40	1.8973	6.60	8.9445	28.00	37.9464	80.00	108.4185
1.50	2.0328	6.70	9.0800	29.00	39.3017	81.00	109.7737
1.60	2.1683	6.80	9.2156	30.00	40.6569	82.00	111.1290
1.70	2.3039	6.90	9.3511	31.00	42.0122	83.00	112.4842
1.80	2.4394	7.00	9.4866	32.00	43.3674	84.00	113.8395
1.90	2.5749	7.10	9.6221	33.00	44.7226	85.00	115.1947
2.00	2.7104	7.20	9.7577	34.00	46.0778	86.00	116.5499
2.10	2.8459	7.30	9.8932	35.00	47.4331	87.00	117.9052
2.20	2.9815	7.40	10.0287	36.00	48.7883	88.00	119.2604
2.30	3.1170	7.50	10.1642	37.00	50.1435	89.00	120.6156
2.40	3.2525	7.60	10.2998	38.00	51.4988	90.00	121.9709
2.50	3.3880	7.70	10.4353	39.00	52.8540	91.00	123.3261
2.60	3.5236	7.80	10.5708	40.00	54.2092	92.00	124.6813
2.70	3.6591	7.90	10.7063	41.00	55.5645	93.00	126.0366
2.80	3.7946	8.00	10.8418	42.00	56.9127	94.00	127.3918
2.90	3.9301	8.10	10.9774	43.00	58.2749	95.00	128.7470
3.00	4.0657	8.20	11.1129	44.00	59.6302	96.00	130.1023
3.10	4.2012	8.30	11.2484	45.00	60.9854	97.00	131.4575
3.20	4.3367	8.40	11.3839	46.00	62.3406	98.00	132.8127
3.30	4.4722	8.50	11.5195	47.00	63.6959	99.00	134.1679
3.40	4.6078	8.60	11.6550	48.00	65.0511	100.00	135.5232
3.50	4.7433	8.70	11.7905	49.00	66.4063	110.00	149.0755
3.60	4.8788	8.80	11.9260	50.00	67.7616	120.00	162.6278
3.70	5.0143	8.90	12.0615	51.00	69.1168	130.00	176.1801
3.80	5.1499	9.00	12.1971	52.00	70.4720	140.00	189.7324
3.90	5.2854	9.10	12.3326	53.00	71.8273	150.00	203.2848
4.00	5.4209	9.20	12.4681	54.00	73.1825	160.00	216.8371
4.10	5.5564	9.30	12.6036	55.00	74.5377	170.00	230.3894
4.20	5.6920	9.40	12.7392	56.00	75.8929	180.00	243.9417
4.30	5.8275	9.50	12.8747	57.00	77.2482	190.00	257.4941
4.40	5.9630	9.60	13.0102	58.00	78.6034	200.00	271.0464
4.50	6.0985	9.70	13.1457	59.00	79.9587	300.00	406.5696
4.60	6.2341	9.80	13.2813	60.00	81.3139	400.00	542.0928
4.70	6.3696	9.90	13.4168	61.00	82.6691	500.00	677.6160
4.80	6.5051	10.00	13.5523	62.00	84.0244	600.00	813.1392
4.90	6.6406	11.00	14.9075	63.00	85.3796	700.00	948.6624
5.00	6.7762	12.00	16.2628	64.00	86.7348	800.00	1084.1856
5.10	6.9117	13.00	17.6180	65.00	88.0901	900.00	1219.7088
5.20	7.0472	14.00	18.9732	66.00	89.4453	1000.00	1355.2320

LAS MANIFESTACIONES DE PESAME NUNCA SE TRADUCEN EN DINERO EFECTIVO



Tabla para calcular Sueldos o Alquileres

Cuánto gana por día	A TANTO POR DÍA														
	1/2 día	1 día	2 días	3 días	4 días	5 días	6 días	7 días	8 días	9 días	10 días	15 días	20 días	25 días	30 días
$ 0.40	0.20	0.40	0.80	1.20	1.60	2.—	2.40	2.80	3.20	3.60	4.—	6.—	8.—	10.—	12.—
» 0.50	0.25	0.50	1.—	1.50	2.—	2.50	3.—	3.50	4.—	4.50	5.—	7.50	10.—	12.50	15.—
$ 0.60	0.30	0.60	1.20	1.80	2.40	3.—	3.60	4.20	4.80	5.40	6.—	9.—	12.—	15.—	18.—
» 0.70	0.35	0.70	1.40	2.10	2.80	3.50	4.20	4.90	5.60	6.30	7.—	10.50	14.—	17.50	21.—
» 0.80	0.40	0.80	1.60	2.40	3.20	4.—	4.80	5.60	6.40	7.20	8.—	12.—	16.—	20.—	24.—
» 0.90	0.45	0.90	1.80	2.70	3.60	4.50	5.40	6.30	7.20	8.10	9.—	13.50	18.—	22.50	27.—
» 1.—	0.50	1.—	2.—	3.—	4.—	5.—	6.—	7.—	8.—	9.—	10.—	15.—	20.—	25.—	30.—
$ 1.10	0.55	1.10	2.20	3.30	4.40	5.50	6.60	7.70	8.80	9.90	11.—	16.50	22.—	27.50	33.—
» 1.20	0.60	1.20	2.40	3.60	4.80	6.—	7.20	8.40	9.60	10.80	12.—	18.—	24.—	30.—	36.—
» 1.30	0.65	1.30	2.60	3.90	5.20	6.50	7.80	9.10	10.40	11.70	13.—	19.50	26.—	32.50	39.—
» 1.40	0.70	1.40	2.80	4.20	5.60	7.—	8.40	9.80	11.20	12.60	14.—	21.—	28.—	35.—	42.—
» 1.50	0.75	1.50	3.—	4.50	6.—	7.50	9.—	10.50	12.—	13.50	15.—	22.50	30.—	37.50	45.—
$ 1.60	0.80	1.60	3.20	4.80	6.40	8.—	9.60	11.20	12.80	14.40	16.—	24.—	32.—	40.—	48.—
» 1.70	0.85	1.70	3.40	5.10	6.80	8.50	10.20	11.90	13.60	15.30	17.—	25.50	34.—	42.50	51.—
» 1.80	0.90	1.80	3.60	5.40	7.20	9.—	10.80	12.60	14.40	16.20	18.—	27.—	36.—	45.—	54.—
» 1.90	0.95	1.90	3.80	5.70	7.60	9.50	11.40	13.30	15.20	17.10	19.—	28.50	38.—	47.50	57.—
» 2.—	1.—	2.—	4.—	6.—	8.—	10.—	12.—	14.—	16.—	18.—	20.—	30.—	40.—	50.—	60.—
$ 2.25	1.13	2.25	4.50	6.75	9.—	11.25	13.50	15.75	18.—	20.25	22.50	33.75	45.—	56.25	67.50
» 2.50	1.25	2.50	5.—	7.50	10.—	12.50	15.—	17.50	20.—	22.50	25.—	37.50	50.—	62.50	75.—
» 2.75	1.38	2.75	5.50	8.25	11.—	13.75	16.50	19.25	22.—	24.75	27.50	41.25	55.—	68.75	82.50
» 3.—	1.50	3.—	6.—	9.—	12.—	15.—	18.—	21.—	24.—	27.—	30.—	45.—	60.—	75.—	90.—
» 3.25	1.63	3.25	6.50	9.75	13.—	16.25	19.50	22.75	26.—	29.25	32.50	48.75	65.—	81.25	97.50
$ 3.50	1.75	3.50	7.—	10.50	14.—	17.50	21.—	24.50	28.—	31.50	35.—	52.50	70.—	87.50	105.—
» 3.75	1.88	3.75	7.50	11.25	15.—	18.75	22.50	26.25	30.—	33.75	37.50	56.25	75.—	93.75	112.50
» 4.—	2.—	4.—	8.—	12.—	16.—	20.—	24.—	28.—	32.—	36.—	40.—	60.—	80.—	100.—	120.—
» 4.25	2.13	4.25	8.50	12.75	17.—	21.25	25.50	29.75	34.—	38.25	42.50	63.75	85.—	106.25	127.50
» 4.50	2.25	4.50	9.—	13.50	18.—	22.50	27.—	31.56	36.—	40.50	45.—	67.50	90.—	112.50	135.—
$ 4.75	2.38	4.75	9.50	14.25	19.—	23.75	28.50	33.25	38.—	42.75	47.50	71.50	95.—	118.75	142.50
» 5.—	2.50	5.—	10.—	15.—	20.—	25.—	30.—	35.—	40.—	45.—	50.—	75.—	100.—	125.—	150.—

Tabla para calcular sueldos o alquileres

Se debe por día	A TANTO POR MES															
	$ 1	$ 2	$ 3	$ 4	$ 5	$ 6	$ 7	$ 8	$ 9	$ 10	$ 15	$ 20	$ 25	$ 30	$ 40	$ 50
1	0.03	0.06	0.10	0.13	0.16	0.20	0.23	0.26	0.30	0.33	0.50	0.66	0.83	1.—	1.33	1.66
2	0.06	0.13	0.20	0.26	0.33	0.40	0.46	0.53	0.60	0.66	1.—	1.33	1.66	2.—	2.66	3.33
3	0.10	0.20	0.30	0.40	0.50	0.60	0.70	0.80	0.90	1.—	1.50	2.—	2.50	3.—	4.—	5.—
4	0.13	0.26	0.40	0.53	0.66	0.80	0.93	1.06	1.20	1.33	2.—	2.66	3.33	4.—	5.33	6.66
5	0.16	0.33	0.50	0.66	0.83	1.00	1.16	1.33	1.50	1.66	2.50	3.33	4.16	5.—	6.66	8.33
6	0.20	0.40	0.60	0.80	1.—	1.20	1.40	1.60	1.80	2.—	3.—	4.—	5.—	6.—	8.—	10.—
7	0.23	0.46	0.70	0.93	1.16	1.40	1.63	1.86	2.10	2.33	3.50	4.66	5.83	7.—	9.33	11.66
8	0.26	0.53	0.80	1.06	1.33	1.60	1.86	2.13	2.40	2.66	4.—	5.33	6.66	8.—	10.66	13.33
9	0.30	0.60	0.90	1.20	1.50	1.80	2.10	2.40	2.70	3.—	4.50	6.—	7.50	9.—	12.—	15.—
10	0.33	0.66	1.00	1.33	1.66	2.—	2.33	2.66	3.—	3.33	5.—	6.66	8.33	10.—	13.33	16.66
11	0.36	0.73	1.10	1.46	1.83	2.20	2.56	2.93	3.30	3.66	5.50	7.33	9.16	11.—	14.66	18.33
12	0.40	0.80	1.20	1.60	2.—	2.40	2.80	3.20	3.60	4.—	6.—	8.—	10.—	12.—	16.—	20.—
13	0.43	0.86	1.30	1.73	2.16	2.60	3.03	3.46	3.90	4.33	6.50	8.66	10.83	13.—	17.33	21.66
14	0.46	0.93	1.40	1.86	2.33	2.80	3.26	3.73	4.20	4.66	7.—	9.33	11.66	14.—	18.66	23.33
15	0.50	1.00	1.50	2.—	2.50	3.—	3.50	4.—	4.50	5.00	7.50	10.—	12.50	15.—	20.—	25.—
16	0.53	1.06	1.60	2.13	2.66	3.20	3.73	4.26	4.80	5.33	8.—	10.66	13.33	16.—	21.33	26.66
17	0.56	1.13	1.70	2.26	2.83	3.40	3.96	4.53	5.10	5.66	8.50	11.33	14.16	17.—	22.66	28.33
18	0.60	1.20	1.80	2.40	3.—	3.60	4.20	4.80	5.40	6.—	9.—	12.—	15.—	18.—	24.—	30.—
19	0.63	1.26	1.90	2.53	3.16	3.80	4.43	5.06	5.70	6.33	9.50	12.66	15.83	19.—	25.33	31.66
20	0.66	1.33	2.—	2.66	3.33	4.—	4.66	5.33	6.—	6.66	10.—	13.33	16.66	20.—	26.66	33.33
21	0.70	1.40	2.10	2.80	3.50	4.20	4.90	5.60	6.30	7.—	10.50	14.—	17.50	21.—	28.—	35.—
22	0.73	1.46	2.20	2.93	3.66	4.40	5.13	5.86	6.60	7.33	11.—	14.66	18.33	22.—	29.33	36.66
23	0.76	1.53	2.30	3.06	3.83	4.60	5.36	6.13	6.90	7.66	11.50	15.33	19.16	23.—	30.66	38.33
24	0.80	1.60	2.40	3.20	4.—	4.80	5.60	6.40	7.20	8.—	12.—	16.—	20.—	24.—	32.—	40.—
25	0.83	1.66	2.50	3.33	4.16	5.—	5.83	6.66	7.50	8.33	12.50	16.66	20.83	25.—	33.33	41.66
26	0.86	1.73	2.60	3.46	4.33	5.20	6.06	6.93	7.80	8.66	13.—	17.33	21.66	26.—	34.66	43.33
27	0.90	1.80	2.70	3.60	4.50	5.40	6.30	7.20	8.10	9.—	13.50	18.—	22.50	27.—	36.—	45.—
28	0.93	1.86	2.80	3.73	4.66	5.60	6.53	7.46	8.40	9.33	14.—	18.66	23.33	28.—	37.33	46.66
29	0.96	1.93	2.90	3.86	4.83	5.80	6.76	7.73	8.70	9.66	14.50	19.33	24.16	29.—	38.66	48.33
30	1.—	2.—	3.—	4.—	5.—	6.—	7.—	8.—	9.—	10.—	15.—	20.—	25.—	30.—	40.—	50.—

Recetario doméstico

◆

FABRICACION DE CURACAO CASERO

El curacao casero se prepara así: en un recipiente de vidrio, más bien grande que pequeño, se dejan en maceración durante diez o doce días cien gramos de cáscaras de naranjas, despojadas de su carne blanca y bien secas con 2 litros de buen aguardiente cuarenta o cincuenta gramos de canela de Ceylán y cinco gramos de clavo de olor. Durante ocho días se expone el recipiente, bien tapado, al calor de una estufa o al sol, agitando bien diariamente. Se filtra luego esa tintura y se agrega después un jarabe compuesto con quinientos gramos de azúcar disuelta en medio litro de agua adicionada de algunas gotas de tintura de madera de Pernambuco, cuyo objeto es comunicar al licor esa coloración característica.

PREPARACION DE ALFAJORCITOS

Batir 200 gramos de azúcar molida con seis yemas de huevo hasta que la preparación esté espumosa, agregar 150 gramos de manteca derretida, la ralladura de un limón y, poco a poco, 360 gramos de maicena y 150 de harina, una cucharadita de polvo de levadura; se mezcla y se amasa un rato, se estira hasta dejarla algo fina y se cortan en medallones. Se colocan en chapas enmantecadas y enharinadas en horno de temperatura regular. Cuando están fríos se untan con dulce de leche y se juntan para formar *los alfajores*. Se prepara, entonces, el siguiente bañito: se pone en una taza una clara de huevo, se le agrega azúcar impalpable hasta que forme una preparación espesa, y se bate durate diez minutos; aparte en una cacerolita, se ponen 100 gramos de azúcar refinada, se cubre con agua y se coloca a fuego fuerte Cuando esté a punto de hilo flojo, se le agrega à la preparación de la clara de huevo, se revuelve bien, se pintan los alfajorcitos con esta preparación y se los va colocando sobre papel de seda impermeable. Se dejan secar, pues se despegan fácilmente del papel.

PREPARACION DE PERDICES EN ESCABECHES

Las perdices en escabeche se preparan de la siguiente manera: *limpiar diez perdices, condimentarlas*, colocarlas en una cacerola; agregar ocho zanahorias cortadas en rodajas finas, una cucharadita de pimienta en grano, tres hojas de laurel, ocho dientes de ajo, una taza de vinagre y tres de aceite; condimentar con sal tapar la cacerola y poner a cocer todo a fuego lento; diez minutos antes de retirarlas agregar un limón cortado en rodajas. Se conservan en frascos de vidrio.

* *

Para freir los filets de pejerrey no hay más que envolverlos en harina, una vez condimentados.



MISCELANEA

Se vendió en remate hace poco tiempo en Polonia la celebérrima taberna de Ponker, en cuyos sótanos se encontraban los vinos más viejos de Europa; algunos de ellos datan de 1650.

Los bebedores de gusto más exigente de todas partes del mundo se hallaron presentes en el momento del remate. Más de 2.000 botellas se vendieron a precio extraordinario.

Comentando el hecho un catador italiano ha declarado que falta saber si después de tantos años, esos vinos pueden ser bebidos.

* * *

No se conoce el origen de la guitarra que recuerda la cítara de los antiguos. Créese que los árabes la llevaron a España, de donde se esparció en Portugal e Italia. Un monje italiano, Guido de Arezzo, en el siglo XI, inventó la notación musical que aun tenemos, colocando los neumas en un sistema de líneas que ha llegado a ser el pentagrama y dando a la seis primeras notas de la gama nombres sacados de las sílabas iniciales de un himno litúrgico; la séptima nota, el si, fué inventada en el siglo XVI o en el XVII.

* * *

En toda chacra en la que hay aves de distintas razas o aun de una misma, que, como es natural, serán de distintas edades o destinadas a fines diferentes, los parques han de estar cercados de manera que se evite que las aves se salgan y además que puedan entrar visitantes desagradables en el gallinero.

* * *

El cerco de un parque ha de tener suficiente altura para evitar que las aves vuelen por encima de él y bastante fuerza para resistir presiones exteriores.

Engrasando con manteca o vaselina la crestas de los gallos de raza, en los que las tienen muy desarrolladas, se evitará que éstas se hielen en los días de mucho frío.

* * *

De las gallinas que mudan no debe esperarse huevos ni intentar con excitantes que los pongan.

* * *

Una colmena, antes de abandonar el apiario, envían exploradoras a que reconozcan el terreno o sitio donde piensan instalarse.

* * *

La naranja es originaria de China, donde ya existía en la edad media, extendiéndose rápidamente a India; fué introducida en América en el año 1600.

* * *

Para que las gallinas dispongan de los elementos para la formación de huevos procuraremos variedad en su alimentación.

* * *

Las grasas son indispensables a la existencia del hombre. Forman

parte en cualquier alimentación, en la composición de las pinturas, el jabón y de los explosivos. La producción de las grasas, sin contar la manteca, asciende anualmente en el mundo a la cantidad de ocho mil quinientos millones de kilos.

* * *

Los jarrones y floreros hondos y angostos en los cuales no es posible meter la mano se limpian con: una mezcla de cuatro cucharadas de vinagre con dos de sal común; póngala en el jarrón y déjela allí por espacio de medio hora, agítela bien antes de sacarla y enjuague el jarrón con agua fría.

* * *

Argentina posee el 10 por ciento de la existencia mundial de yeguarizos, con una cifra de 8.527.181. Ocupa el tercer lugar, después de Rusia y EE. UU. de Norte América.

* * *

Los pollos precoces se criarán bien resguardados de los fríos y lluvias de este tiempo.

* * *

Signo inequívoco de un gran vigor nos dará la gallina que ponga sin interrupción durante varias semanas; después de bien descansada una gallina así, llegará a ser una buena reproductora.

* * *

La mayor parte de los huevos recolectados en invierno estarán puestos por pollas.

* * *

Las personas que carecen de paciencia para seguir atendiendo bien única y exclusivamente a una sola faena de campo, están llamados a fracasar de manera lamentable.

* * *

Todo aquel que padece de la enfermedad de la "inconstancia" caminará hacia atrás, como los calumniados cangrejos, cuando más falta le *haga seguir hacia adelante.*

TARIFA DE HOTELES

HOTELES	HABITACION EXT. C|BAÑO 1 PER.	HABITACION EXT. C|BAÑO 2 PER. C|U.	HABITACION EXT. S|BAÑO 1 PER.	HABITACION EXT. S|BAÑO 2 PER. C|U.	HABITACION INT. C|BAÑO 1 PER.	HABITACION INT. C|BAÑO 2 PER. C|U.	HABITACION INT. S|BAÑO 1 PER.	HABITACION INT. S|BAÑO 2 PER. C|U.	Menores 3 a 10 años C|U.	Sirvientes C|U.
Hoteles de Montevideo										
A. B. C.—Sarandí 392	—	—	1.8 a 3	1.5 a 2	—	—	1.80	1.70	1.20	Conv.
Acevedo—Uruguay 1127 ...	—	—	2.5 a 3	2 a 2.5	—	—	2.5 a 3	2 a 2.5	—	—
Argentino—Colón 1521.....	—	—	1.5 a 3.5	1.5 a 3.5	—	—	1.5 a 3.5	1.5 a 3.5	50 %	50 %
Biestro—Colonia 995	—	—	2.5 a 3	2.5 a 3	—	—	2.5 a 3	2.5 a 3	—	—
Buenos Aires—18 Julio 904	—	—	2 a 3	2 a 3	—	—	2 a 3	2 a 3	Conv.	Conv.
Campiote—Uruguay 825...	—	—	3 a 4	3.5 a 4	—	—	3 a 3.5	3 a 3.5	2 a 2.5	Conv.
Cantábrico—18 de Julio 1063	—	—	3.00	2.5 a 3	2.5 a 8	2.50	2.00	2.00	1.5 a 2	1.5 a 2
Centenario—Uruguay 1069..	—	—	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	2.00	1.50	2.00
Central—25 de Mayo 482..	3 a 4	3 a 4	2 a 2.5	2 a 2.5	3 a 4	3 a 4	2 a 2.5	2 a 2.5	Conv.	Conv.
Cervantes—Soriano 868....	6 a 8	6 a 7	—	—	5 a 6	4.5 a 5.5	—	—	Conv.	Conv.
Ciudad—Paraguay 1319....	—	—	2.40	2 a 4	2 a 4	2.40	2 a 4	2 a 4	Conv.	Conv.
Condal—Sarandí 688	5 a 6	4 a 5	35. a 4.5	2.5 a 3.5	—	—	2.5 a 3	2 a 2.5	50 %	50 %
Congreso—18 de Julio 973..	—	—	2 a 3.5	2 a 3.5	—	—	2.5 a 3.5	2 a 3.5	Conv.	Conv.
Dante—18 de Julio 896....	—	—	2.5 a 3	2.5 a 3	2.5 a 3	2.5 a 3	2.5 a 3	2 a 2.5	Conv.	Conv.
Del Globo—Colón 1579....	4 a 5	4 a 4.5	3 a 3.5	3 a 3.5	3.5 a 4	3.5 a 4	2.5 a 3	2.5 a 3	50 %	50 %
18 de Julio—Uruguay 808..	—	—	2.50	2.50	—	—	2.50	2.50	1.5 a 3	2.00
España—San José 960	—	—	2.5 a 3	2.5 a 3	—	—	2.50	2.50	50 %	50 %
Giralda—18 de Julio y Andes	—	3 a 4	2.5 a 3	2.5 a 3	—	—	2.5 a 3	2.5 a 3	Conv.	Conv.
Grand Hotel—Sarandí 588..	8.5 a 9	8 a 8.5	7 a 7.5	6.5 a 7	7 a 8	6.5 a 7	6.50	—	50 %	3.5 a 4
Gran H. Barcelona—P. Ind.	—	—	3 a 3.5	3 a 3.5	—	—	2.5 a 3	2.5 a 3	50 %	50 %
Gran H. Colón—Rincón 640	—	4 a 6	4 a 5	3 a 4	—	4 a 5	3 a 4	3 a 4	Conv.	Conv.
Gran H.España—Colonia 826	—	5 a 6	4 a 5	3.5 a 4.5	—	5 a 6	4 a 5	3.5 a 4.5	Conv.	Conv.
Gran H. Maas—18 Julio 937	5 a 6	4 a 5	3 a 4.5	3 a 4	—	—	3 a 3.5	3 e 3.5	2.00	2.00
Juncal—Rincón 706.......	—	4 a 5		4.0	—	4.00	—	3.50	Conv.	Conv.
H. La Alhambra, Sarandí 649	6 a 8	6 a 8	5 a 6	5 a 6	6 a 8	6 a 8	5 a 6	5 a 6	Conv.	Conv.

Los Andes—Andes 1454....	—	—	1.5 a 2.5	2 a 2.5	—	—	—	—	50 %	50 %
Metrópoli—*Sarandí 534*....	—	—	2 a 2.5	2 a 2.25	—	—	1.5 a 2	1.5 a 2	Conv.	Conv.
Mitre, P. Independencia 721	—	—	2 a 2.5	2 a 2.5	—	—	2.00	2.00	1.50	1.50
Olascoaga—Colonia 919....	—	—	2 a 2.5	2 a 2.5	—	—	2 a 2.5	2 a 2.5	Conv.	Conv.
Palac. Florida—Florida 1440	5 a 6	5 a 6	4 a 5	4 a 5	—	—	—	—	Conv.	Conv.
Palacio Salvo—P. Indepen.	8.00	6.00	—	—	5 a 6	5.00	—	—	Conv.	Conv.
Plaza—Buenos Aires 810..	3.5 a 4	3 a 3.5	2.5 a 3	2.50	—	2.75	2.50	2.50	50 %	50 %
Pyrámides—Ituzaingó 1339.	4.50	4.00	3.5 a 4	3.50	2.75	3.5 a 4	3 a 3.5	3 a 6	50 %	50 %
Ritz—Bartolomé Mitre 1343	5 a 6	4.5 a 5	—	—	4 a 4.5	3.5 a 4	—	—	2.50	2.50
Sarandí—Sarandí 417......	—	—	3 a 3.5	3 a 3.5	—	—	3.00	2.50	1.50	1.50
Savoia—Uruguay 1146.....	—	—	2.5 a 3	2 a 2.5	—	—	—	—	Conv.	Conv.
Vascongado—Convenc. 1420	—	—	2 a 2.5	2 a 2.5	—	—	1.8 a 2	1.8 a 2	Conv.	Conv.
Hoteles en Ramírez										
Parque Hotel										
Playa Ramírez H.—S. Salv.	—	—	3.5 a 5	3.5 a 5	—	—	2.5 a 3.5	2.5 a 3.5	1.80	2.00
Hoteles en Pocitos										
Des Anglais—26 Marzo 964	7 a 8	6 a 7	4 a 6	4 a 5	—	—	—	—	2.50	2.00
Gloria—Rambla, Perú 875..	—	—	—	4 a 5	—	—	—	3.5 a 4	50 %	50 %
El Lido—Rambla, Perú 1159	—	—	—	2.5 a 6	—	—	2 a 3.5	1.8 a 3.2	Conv.	Conv.
Las Palmas—B. España 2960	5 a 7	5 a 8	—	—	4 a 4.5	4.5 a 6	—	—	Conv.	Conv.
La Playa—Rep. Perú 1991..	—	—	4.5 a 5	3.5 a 5	—	—	—	3 a 4.5	50 %	1.50
Normandy—Rep. Perú 1091	—	5.00	4.50	4.5 a 5.5	—	—	—	—	2.50	2.50
Palace—J Martí 17.......	10 a 12	6 a 8	5 a 6	5 a 6	6 a 8	6 a 7	5 a 6	5 a 6	4.00	4.00
Rambla—R. Wilson	8 a 12	8 a 12	—	—	7 a 9	7 a 9	—	—	4.00	4.00
Wilson—Rep. Perú	—	—	4 a 5	4 a 5	—	—	3.00	3.00	1.50	2.00
G. Hotel—Villa Colón.....	—	—	2 a 3	1.75 a 2	—	—	—	—	—	—
Hoteles en Malvín										
Ancla Argentina	3.00	3.00	3.00	3.00	—	—	—	—	Conv.	Conv.
Las Brisas	3 a 4	3 a 4	3 a 4	3 a 4	—	—	—	—	50 %	50 %
Copacabana	6 a 10	5 a 7	—	—	—	—	—	—	4.00	3.50

HOTELES	HABITACION EXT. C|BAÑO 1 PER.	HABITACION EXT. C|BAÑO 2 PER. C|U.	HABITACION EXT. S|BAÑO 1 PER.	HABITACION EXT. S|BAÑO 2 PER. C|U.	HABITACION INT. C|BAÑO C|U.	HABITACION INT. C|BAÑO 1 PER. 2 PER.	HABITACION INT. S|BAÑO 1 PER.	HABITACION INT. S|BAÑO 2 PER. C|U.	Menores 3 a 10 años C|U.	Sirvientes C|U.
Mansión del Mar	—	—	2.5 a 5	2.50	—	—	—	—	50 %	50 %
Villa del Mar	—	5.00	—	3.5 a 4	—		2.5 a 5	2.5 a 5	50 %	50 %
Hoteles en Punta Gorda										
Atlantic	6.00	5.00	—	—	—	—	—	—	50 %	50 %
Neptuno	5.00	4 a 5	4 a 5	4 a 5	—	—	—	—	50 %	75 %
Oceanía	6.00	5.00	4 a 5	4 a 5	—	—	—	—	50 %	50 %
Hotel Punta Gorda	5 a 6	—	4 a 5	3 a 4	—	—	4 a 5	3.5 a 4	2.00	2.00
Hoteles en Carrasco										
Del Lago—Parque Rivera..	5 a 6	4.5 a 5	—	—	—	—	—	—	Conv.	Conv.
Bristol	—	5 a 7	—	6.00	7.00	5.5 a 6	5.00	4 a 4.5	50 %	3.50
Municipal de Carrasco.....	10 a 16	9 a 12	—	—	—	—	—	—	5.00	5.00
Municipal Miramar	8 a 12	7.5 a 10	—	—	—	—	—	—	4.00	4.00
La Paella	7 a 8	5 a 6	5 a 6	4 a 5	—	—	—	—	50 %	50 %
Zona del Este										
Atlántida										
Atlántida Hotel	8 a 10	7.5 a 9	7.00	7.00	6.00	7.00	—	—	5.00	5.00
Mercedes	8 a 9	6 a 7	5 a 7	5 a 6	—	—	—	—	2.5 a 3.5	
Planeta Palace	9 a 12	9 a 10	8.00	7.50	—	—	—	—		2.5 a 3.5

Rex	10 a 11	6 a 7	—	—	—	—	—	—	Conv.	Conv.
La Floresta										
La Floresta Hotel	7 a 8	5 a 6	4 a 4.5	4 a 4.5	—	—	—	—	Conv.	Conv.
Balneario Solís										
Alción	8 a 10	5 a 7.5	6 a 8	5 a 6	—	—	—	—	4.00	4.00
Chajá	—	—	4 a 6	3.5 a 4		—	4 a 6	3.5 a 4	Conv.	Conv.
Hotel Balneario Solís	6 a 7	5.00	5 a 6	4 a 5	—	—	—	—	2.50	2.50
Hoteles de Piriápolis										
Argentino Hotel	10.00	8.00	8.00	7.00	10.00	8.00	8.00	7.0	25 %	3.50
Budapest	4.5 a 6	4.5 a 5.5	4.00	4 a 4.5	—	4.5 a 5	4.00	3:5 a 3	5 %	75 %
Centenario	—	5.00	4.00	3 a 4	—	—	—	—	50 %	2.00
Colonial	—	—	4.50	4.50	—	—	—	—	50 %	50 %
España	—	4.00	—	3 a 3.5	—	—	—	—	50 %	2.00
Dante	—	—	2.5 a 3	2.5 a 3	—	—	2.5 a 3	2.5 a 3	1.5 a 2	Conv.
Genovés	5.00	4.00	4.00	3.00	—	—	—	—	Conv.	Conv.
Italia	5 a 6	4 a 5	4 a 4.5	3 a 4	—	—	—	—	50 %	50 %
La Cumbre	6.00	4.50	5.00	3.50	—	—	—	—	1.50	Conv.
Londres	—	3 a 3.5	—	3 a 3.5	—	3.00	—	3.00	1.50	2.50
Neo	—	—	4.5 a 6	3 a 4.5	—	—	—	—	50 %	Conv.
Miramar	—	3.5 a 4	4 a 5	3.5 a 4	—	—	—	—	50 %	50 %
Palace	3.5 a 6	3 a 4.5	—	—	—	—	—	—	50 %	2.50
Parque	6 a 8	4 a 6	—	4 a 5	—	—	—	—	50 %	3 a 4
Perla	9 a 12	5.5 a 6.5	7.00	4.50	—	—	—	—	50 %	3.00
Gran H. Piriápolis	7.50		6.00	5.25	7.50		6.00	5.25	25 %	3.00
Playa	—	—	3 a 3.5	3 a 3.5	3.5 a 4	6.00	3.00	2.5 a 3	Conv.	Conv.
Porteño	—		4 a 5	3.5 a 4	4 a 5	3 a 3.5	3.5 a 4	3 a 3.5	50 %	2.50
Rambla	—		—	—	—	4 a 4.5	—	—	Conv.	Conv.
Richmond	—		4.00	3.00	4.00	—	2.50	2.00	50 %	50 %
San Remo	—	4.50	—	4.00	4.00	3.50	—	3.50	50 %	50 %
Rivadavia	—	5 a 6	4 a 5	3.5 a 5	—	—	—	—	50 %	2.00

HOTELES	HABITACION EXT. C|BAÑO		HABITACION EXT. S|BAÑO		HABITACION INT. C|BAÑO		HABITACION INT. S|BAÑO		Menores 3 a 10 años C|U.	Sirvientes C|U.
	1 PER.	2 PER. C|U.	2 PER. C|U.	1 PER.	1 PER.	2 PER. C|U.	1 PER.	2 PER. C|U.		
San Sebastián	5.00	4.50	3.50	3.50	—	—	—	—	2.50	3.00
Trieste	5 a 6	4.5 a 5	4 a 4.5	3.5 a 4	—	—	3.5 a 4	3 a 3.5	1.5 a 2.5	3.00
Villa	—	—	2.5 a 3	2.3 a 2.5	—	—	—	—	Conv.	50 %
Zolezzi	—	3.5 a 4	3.5 a 5	3 a 3.5	—	—	—	—	50 %	Conv.
Select	5.50	5.00	5.00	4.50	5.00	4.00	4.00	4.00	50 %	Conv.
H. de France	7 a 10	4.5 a 6	4 a 5	3.5 a 5	5 a 7	3.5 a 4.5	4 a 5	3.5 a 4	3.00	3.00
Suizo	5.50	5.00	4.50	4.00	—	—	—	—	-.5 a 3	3.50
Villa Maruja	—	4.00	3.5 a 4	3.50	—	3 a 3.5	3 a 3.5	3 a 3.5	50 %	Conv.
Palma	5.50	4.00	4.00	3.00	—	—	—	—	Conv.	Conv.
River Plate (pensión)	—	—	2.5 a 3.5	—	—	—	—	—	50 %	2 á 3
Viena	—	3.00	—	—	—	—	—	—	—	—
Waldschanke	—	—	—	3.5 a 4	—	—	—	—	—	—
Punta del Este										
British House	10 a 12	7 a 9	8 a 10	6 a 7	8 a 10	7 a 8	8 a 10	6 a 7	5.00	4.00
La Cigale	10.00	6 a 9	—	—	—	—	—	—	6.00	6.00
Biarritz	5 a 8	5 a 8	4 a 7	4 a 6	—	—	—	—	50 %	50 %
Central	10 a 12	8.00	8.00	6.50	—	—	—	—	Conv.	Conv.
L'Elite	—	5 a 8	—	4 a 6	—	—	—	5.00	Conv.	Conv.
España	8.00	6 a 7	5 a 6	5.00	8.00	6.00	5 a 6	—	50 %	50 %
Miguez	10.00	8.00	—	7.00	—	—	—	5.00	50 %	50 %
La Paella	—	—	—	—	—	6.00	—	—	Conv.	Conv.
Gran H. Punta del Este	12.00	10.00	—	—	—	—	—	—	4.00	5.00
Barra de Maldonado										
Carlton	3 a 4	—	—	2.5 a 3	—	—	—	—	Conv.	Conv.
La Toja	—	—	—	3.00	—	—	—	—	Conv.	Conv.

La Paloma										
Cabo Santa María	6.5 a 8.5	6 a 7.5	—	—	—	—	—	—	Conv.	Conv.
Hotel Sopena Bueno	—	—	4 a 5	4 a 5	—	—	—	—	—	—
Playas de Rocha										
Costa Azul				2.5 a 3						Conv.
La Pedrera				2.5 a 3						
Atlántica				4.00						
Aguas Dulces				2.5 a 3						
La Coronilla				2.5 a 3						
Zona del Oeste									Conv.	
Colonia										
Real San Carlos	5.00	5.00	4 a 4.5	3 a 3.5	—	—	—	—	Conv.	Conv.
Colonial	—	—	2.5 a 3	—	—	—	—	—	Conv.	Conv.
Esperanza	—	—	2.50	—	—	—	—	—	Conv.	Conv.
Beltrán	—	—	3.50	—	—	—	—	—	Conv.	Conv.
Colonia Suiza										
Central	3 a 4	3 a 4	2.5 a 3	2.5 a 3	—	—	—	—	2.00	2.00
Prado	3.50	3.50	3.50	3.50	—	—	—	—	—	—
Hotel Suizo	4 a 5	3.5 a 4	2.5 a 3	2.5 a 3	4 a 5	3.5 a 4	2.5 a 3	2.5 a 3	2.00	2.00
Conchillas Hotel	—	—	3.00	2.50	—	—	—	—	—	—
Comercio H. Carmelo	—	—	2.00	2.00	—	—	—	—	—	—

HOTELES DEL INTERIOR

Estos hoteles cobran de $ 2.00 a 3.00 diarios, todo comprendido

Departamento de Artigas:

CIUDAD: Hotel Concordia — Hotel Español.
BELLA UNION: Central Hotel — Hotel Dini — Hotel Oriental.

Departamento de Canelones:

PANDO: Casa Barnech.
VILLA SAN RAMON: Casa Bellomo.
SANTA LUCIA: Hotel Biltmore.
BALNEARIO COSTA AZUL: Hotel Carlitos.

Departamento de Cerro Largo:

MELO: Hotel Español — Hotel Centenario — Internacional — Oriental.
RIO BRANCO: Hotel Italiano.

Departamento de Colonia:

COLONIA VALDENSE: Brisas del Plata.
NUEVA HELVCIA: Español — Comercio.
ROSARIO: Central.
JUAN LACAZE — Aicardi.

Departamento de Durazno:

CIUDAD: Central — Continental — Ibérico — Oriental — Rodó — Sarandí del Yí.

Departamento de Flores:

TRINIDAD: Central — Comercio.

Departamento de Florida:

CIUDAD: Florida Hotel — Español.
CASUPA — Oriental — Casupá.

Departamento de Maldonado:

CIUDAD: Barla — Furtado — García — Laborde.
AIGUA: Oriental — Sarquis.
PAN DE AZUCAR — Lissidini.
SAN CARLOS: Concordia — Familiar — 25 de Mayo — Ferrocarril — Petit Hotel — Ramos.

Departamento de Lavalleja:

MINAS: Irigoin y Cía. — Minchiotto — Viuda de Ramos — Touring Hotel.

Departamento de Paysandú:

CIUDAD: Central — Concordia — Hotel Nuevo.

Departamento de Río Negro:

FRAY BENTOS: Sanmartí — Ideal.
YOUNG: Marín.

Departamento de Rivera:

CIUDAD: Central — Comercio — Gran Nuevo Hotel — Oriental.
MINAS DE CORRALES: Olaizola.

Departamento de Rocha:

CIUDAD: Hotel Devita — Hotel de Roma — Iris.
CASTILLOS: Oriental — Coronel.
LASCANO: Herrera.

Departamento de Salto:

CIUDAD: Biasetti — Concordia — Español.

Departamento de San José:

CIUDAD: Perroni.
CARRETERA A COLONIA: La Boyada (kilómetro 93) — La Granja (kilómetro 34 1|2).
LIBERTAD: La Catalana.

Departamento de Soriano:

MERCEDES: Comercio — París — Universal.
CARDONA: Oriental.
DOLORES: Oriental — Comercio.

Departamento de Tacuarembó:

CIUDAD: Central — Colón — Brasil — Internacional.
PASO DE LOS TOROS: Central — Oriental.

Departamento de Treinta y Tres:

CIUDAD: Hispano — Oriental — Cardona — Idigoras — Central.
VERGARA: Ledesma.

Código Telegráfico Internacional de los Hoteles

Una pieza con una cama	Alba
Una pieza con una cama para 2 personas	Albaduo
Una pieza con 2 camas	Arab
Una pieza con 3 camas	Abec
Dos piezas con 2 camas en total	Belab
Dos piezas con 3 camas en total	Birac
Dos piezas con 4 camas en total	Bonad
Tres piezas con 3 camas en total	Ciroc
Tres piezas con 4 camas en total	Carid
Tres piezas con 5 camas en total	Calde
Tres piezas con 6 camas en total	Caduf
Tres piezas con 7 camas en total	Casag
Cuatro piezas con 4 camas en total	Danid
Cuatro piezas con 5 piezas en total	Dalme
Cuatro piezas con 6 camas en total	Danof
Cuatro piezas con 7 camas en total	Dalag
Cuatro piezas con 8 camas en total	Dirich
Cuatro piezas con 9 camas en total	Durbi
Cama para niño	Kind
Baño privado	Bat
Piezas empleado	Serv
Salón	Sal
Piezas comunicadas	Connex
Por piezas con agua corriente fría o caliente, agregar a la abreviación de las piezas necesitadas la palabra	Cour

Para indicar la permanencia

Una noche	Pass
Varios días	Stop
Contra orden	Caucel

Para indicar la llegada

Entre media noche y 7 horas	Grammatin
Entre las 7 horas y las 12 horas	Matin
Entre las 12 y las 19 horas	Sera
Entre las 19 horas y las 24 horas	Gransera

La calidad de las piezas puede indicarse en la siguiente forma

Por las piezas sencillas	Plain
Por las mejores piezas	Best
Por las buenas piezas	Bon

Guía del Viajero

UBICACION DE PRINCIPALES INSTITUCIONES

Administración de la Lotería de Caridad. — Cerrito, 220.
A. N. C. A. P. — 25 de Mayo, 401.
Administración Nacional del Puerto. — *25 de Agosto, 609.*
Asociación Rural del Uruguay. — Uruguay, 864.
Ateneo de Montevideo. — Plaza Cagancha.
Biblioteca Nacional. — Eduardo Acevedo, 1475.
Bolsa y Cámara de Comercio. — Zabala, 1477.
Caja de Jubilaciones y Pensiones de Empleados y Obreros de S. Públicos. — Piedras, 399.
Caja Nacional de Ahorro Postal. —
Cámara de Comercio Británica. — Solís, 1480.
Cámara de Comercio Española. — Ituzaingó, 1439.
Cámara de Comercio Francesa. — Buenos Aires, 704.
Cámara de Comercio Italiana. — 18 de Julio, 968.
Cámara de Comercio Uruguayo - Brasileña. — Rincón, 508.
Cámara Mercantil de Productos del País. — Rondeau, 1908.
Asociación de Química y Farmacia del Uruguay. — Ejido, 1589.
Comisión N. de Fomento Rural. — Ituzaingó, 1467.
Intendencia Municipal. — 18 de Julio, 1112.
Consejo de Salud Pública. — *18 de Julio esq. Sierra.*
Dirección General de Comunicaciones. — Buenos Aires y Misiones.
Cruz Roja Uruguaya. — 18 de Julio, 2338.
Dirección General del Registro Civil. — Canelones, 968.
Dirección de Agronomía. — Uruguay, 823.
Dirección de Instrucción Primaria. — Soriano, 1045.
Dirección de Impuestos Directos. — Rondeau, 1750.
Dirección de Impuestos Internos. — Piedras, 311.
Dirección de Vialidad. — Uruguay, 822.
Escuela Militar. — Avda. Garibaldi, 2313.
Escuela Naval. — Sarandí, 122.
Ejército de Salvación. — *Ituzaingó, 1522.*
Ferrocarril Central del Uruguay. (Estación y Oficinas). — La Paz y Río Negro.

Ferrocarril del Estado. (Administración y Oficinas). — Buenos Aires, 588.
Instituto Antirrábico. — 18 de Julio esq. Sierra.
Instituto de Química Industrial. — Bernabé Caravia s|n. (Capurro)
Jefatura de Policía. — Plaza Independencia, 776.
Liga Uruguaya contra la Tuberculosis. — Magallanes, 1320.
Ministerio de Defensa Nacional. — 25 de Mayo, 279.
Ministerio de Hacienda. — Colonia esq. Paraguay.
Ministerio de Industrias. — Juan Carlos Gómez, 1362.
Ministerio de Instrucción Pública. — 18 de Julio, 1342.
Ministerio del Interior. — Plaza Independencia, 774.
Ministerio de Obras Públicas. — Juan C. Gómez, 1494.
Ministerio de Relaciones Exteriores. — Juan C. Gómez, 1362.
Oficina de Identificación Dactiloscópica. — Florida, 1442.
Oficina Municipal de Informaciones. — Plaza Cagancha.
Policía de Investigaciones. — Colonia y Minas.
Presidencia de la República. — 18 de Julio esq. Cuareim.
Servicio de Vacunación. — Isla de Flores, 1323.
Sociedad Filantrópica Cristóbal Colón. — Magallanes, 1529.
Telégrafo Nacional. — Sarandí, 4.
Usinas Eléctricas y Teléfonos del Estado. — Julio H. y Obes, 1471.
Universidad de Montevideo. — 18 de Julio, 1830.
Facultad de Arquitectura. — Cerrito, 73.
Facultad de Derecho. — 18 de Julio, 1824.
Facultad de Odontología. — José L. Terra, 2145.
Facultad de Medicina. — Avda. Gral. Flores, 2125.
Facultad de Química y Farmacia. — Yatay s|n.

PRINCIPALES MONUMENTOS

General José Gervasio Artigas — Plaza Independencia.
Bruno Mauricio de Zabala. — Plaza Zabala.
Columna de la Libertad. — Plaza Libertad.
La Fuente. — Plaza Constitución.
Barón de Río Branco. — Av. Brasil y Libertad.
José Pedro Varela. —Av. Brasil y Bulevar Artigas.
Joaquín Suárez. — Av. Agraciada y Suárez.
David. — Rivera y Juan D. Jackson.
El Gaucho. — Av. 18 de Julio y Constituyente.
Obelisco. — Bulevar Artigas y 18 de Julio.
La Carreta. — Parque José Batlle y Ordóñez.
Florencio Sánchez. — Parque Rodó.

PASEOS

Playa Ramírez y Parque Rodó. — Omnibus 117 y 118 — Tranvías: 5, 33, 36 y 55.
Playa Pocitos. — Omnibus: 104, 116, 118, 121 y 191. — Tranvías: 6, 14, 31, 34, 37, 57 y 59.
Playa Malvín. — Omnibus: 104 y 107. — Tranvías: 8 y 24.
Playa Carrasco. — Omnibus: 104, 105, 108.
Playa Capurro. — Tranvía Nº 21.
Fortaleza del Cerro. — Omnibus 125. — Tranvía Nº 16.
Prado y Jardín Botánico. — Omnibus: 146 y 147. — Tranvías: 2, 44, 47 y 49.
Hipódromo de Maroñas. — Omnibus 102, 168 y 175. — Tranvías: 13, 17, 29, 30 y 51.
Jardín Zoológico. — Omnibus: 141 y 191. — Tranvías: 32, 38, 39, 40, 53 y 60.
Parque José Batlle y Ordóñez. — Omnibus: 101, 102 103, 106, 154, 187 y 191. — Tranvías: 8, 18 24, 51 52, 53 y 54.
Parque General F. Rivera. — Omnibus: 105 y 108.
Villa Colón. — Omnibus 146. — Tranvías: 41 y 49.
Pueblo Santiago Vázquez. — Omnibus 127. — Tranvías Letra E (sale de Andes y Colonia).

TEATROS

Solís. — Buenos Aires 678.
S.O.D.R.E. ex Urquiza. — Mercedes esquina Andes.
Artigas. — Andes esquina Colonia.
18 de Julio.. — 18 de Julio 1286.

BANCOS

Banco de la República, Cerrito y Zabala. — Sucursales: Rondeau 1754, 18 de Julio 1622, 8 de Octubre 3847, Agraciada 3902, Gral. Flores 2601, Grecia 450.
Banco de Londres y América del Sur, Cerrito 428. — Sucursal: Valparaíso y Av. Agraciada.
Banco Español del Uruguay, 25 de Mayo 481.
Banco Italiano del Uruguay, Cerrito 428. —Agencia: Av. Gral. Flores 2442, 18 de Julio y Médanos.
Banco Comercial, Cerrito 400.

Banco Hipotecario del Uruguay, Sarandí 570.
Banco Popular del Uruguay, 25 de Mayo 403. — Agencia: 8 de Octubre 3914 y Agraciada 4113.
Banco Mercantil, Zabala 1532.
Banco de Cobranzas, L. y Anticipos, Sarandí 402. — Agencia: *18 de Julio 1968.*
National City Bank of New York, Rincón esq. Misiones.
Banco Francés (Supervielle y Cía.), 25 de Mayo 423-27.
Banco de Crédito, Misiones 1423. — Agencias: Grecia 481, Rondeau *1894, Av. 18 de Julio 1696.*
Banco de Seguros del Estado, Rincón 437.
Banco Italo-Belga, Zabala 437.
Royal Bank of Canadá, Cerrito esq. Solís.
Banco Territorial del Uruguay, Cerrito 425.
Banco Francés Italiano para América del Sur, 25 de Mayo 471.
Banco Alemán Transatlántico, Zabala 1463.
Banco Uruguayo Sarandí 450.
Caja Nacional de Ahorro Postal, Misiones 1366.
Caja Obrera Treinta y Tres esq. 25 de Mayo. — Agencia: Constituyente esq. Santiago de Chile.
Credit Foncier del Uruguay, Treinta y Tres 1426.
Caja Hogar Uruguayo, 25 de Mayo 521.

HOSPITALES

Maciel. — 25 de Mayo entre Maciel y Guaraní.
Pasteur. — Larravide entre José A .Cabrera y Asilo.
Militar. — Av. 8 de Octubre entre Sochantres y M. Moreno.
Maternidad. — B. Artigas y Brandzen.
Niños Dr. P. Visca. — Gonzalo Ramírez N° 1926.
Pereyra Rosell. — Boulevard Artigas N° 1550.
Fermín Ferreira.—Larrañaga casi esq. Rivera.
Español. — Avda. Garibaldi N° 1729.
Italiano. — B. Artigas y 8 de Octubre.
Inglés. — Avda. Italia esq. Morales.
Vilardebó — Millán N° 2515.

ASISTENCIA DE PRIMEROS AUXILIOS

Calle Sierra esq. Paysandú. — U. T. E. 4-29-09.

Museo Oceanográfico. — Buceo. Todos los días de 15 y 30 a 19 y 30. Omnibus 104.

Museo de Historia Natural. — Buenos Aires 652. Jueves y domingos de 13 y 30 a 18 y 30. Omnibus. Todos los de 18 de Julio.

Museo Histórico Municipal. — Castro esq. Raffo. Todos los días menos domingos y feriados, de 9 y 30 a 12. Invierno: Todos los días menos domingos y lunes, de 14 a 17 horas.

Museo Histórico Nacional. — Colonia 1645. Todos los días hábiles de 8 a 12 menos lunes y viernes. Sábado y domingo de 13 y 30 a 16 y 30. Invierno: Todos los días menos lunes y viernes de 13 y 30 a 16 y 30. Sábados de 8 a 12. Omnibus 141 y 143. Tranvías N.os 37, 38, 39, 40, 53 y 59.

Museo Nacional de Bellas Artes. — Parque Rodó. Martes a viernes de 8 a 12. Sábado de 12 a 17 y 30. Jueves y domingos de 15 a 17 y 30. Lunes cerrado. Invierno: Todos los días menos lunes de 12 a 16. Sábados de 8 a 12. Omnibus: B, Ba. Tranvías: 5, 33, 36 y 55.

Museo Pedagógico. — Plaza Libertad 1175. Todos los días hábiles de 7 y 45 a 12 y 15. Sábados de 8 a 12. Invierno: Todos los días de 13 y 30 a 18 y 30. Sábados, de 8 a 12. — Omnibus y tranvías que pasan por 18 de Julio.

Palacio Legislativo. — Todos los días. Hay cicerones.

Documentos necesarios para desembarco en puertos argentinos

Para todo pasajero procedente del Uruguay o Paraguay

Libreta de enrolamiento o cédula de identidad policial argentina o uruguaya) (para pasajeros procedentes del Uruguay) o cédula de identidad argentina o paraguaya (para pasajeros procedentes del Paraguay) o autorización expedida por la Dirección General de Inmigración Argentina.

Extranjeros residentes en el Uruguay o Paraguay, con menos de 2 años de residencia, pasaporte del Consulado de su país de origen con visación consular argentina.

Señoras: Cédula y certificado policial.

Menores: Certificado de nacimiento visado por el Cónsul argentino.

Para desembarco en puertos uruguayos

Con procedencia de Argentina o Paraguay: Cédula de identidad policial argentina o paraguaya o libreta de enrolamiento o pasaporte.— Menores :Cédula de identidad policial (Federal o Provincial o pasaporte argentino o permiso de la Dirección General de Inmigración.

TARIFA DE FERROCARRILES

Ferrocarril Central del Uruguay

Tarifas especiales de pasajeros entre Central y todas las estaciones

Dist. kilóm. desde Central	A ESTACIONES	IDA		IDA y VUELTA	
		1ª	2ª	1ª	2ª
3	Bella Vista	0.09	0.06	0.15	0.10
4	Yatay	0.09	0.06	0.15	0.10
8	Sayago	0.11	0.07	0.10	0.13
8	Tablada	0.18	0.12	0.32	0.21
10	Peñarol	0.14	0.09	0.24	0.16
11	Colón	0.15	0.10	0.25	0.13
16	La Paz	0.22	0.14	0.39	0.26
20	Piedras	0.27	0.18	0.50	0.32
26	Progreso	0.35	0.23	0.64	0.43
35	Joanicó	0.48	0.32	0.87	0.58
46	Canelones	0.59	0.39	1.07	0.72
41	Margat	0.72	0.48	1.29	0.86
59	Santa Lucía	0.84	0.56	1.51	1.01
63	25 de Agosto	0.90	0.60	1.62	1.09
69	Capurro	0.99	0.66	1.79	1.20
78	Rodríguez	1.14	0.76	2.04	1.36
91	Raigón	1.33	0.89	2.41	1.60
96	San José	1.42	0.94	2.54	1.69
79	Cardal	1.15	0.77	2.0	1.39
91	Isla Mala	1.33	0.89	2.41	1.60
101	Berrondo	1.49	0.99	2.68	1.79
109	Florida	1.61	1.08	2.90	1.94
131	La Cruz	2.01	1.34	3.61	2.42
145	Pintado	2.26	1.51	4.06	2.72
159	Sarandí	2.52	1.68	4.53	3.02
172	Punta de Maciel	2.75	1.84	4.94	3.30
186	Goñi	3.00	2.00	5.40	3.61
205	Durazno	3.34	2.23	6.01	4.02
209	Yí	3.42	2.28	6.15	4.13

Kits.	A ESTACIONES	IDA		IDA y VUELTA	
		1ª	2ª	1ª	2ª
229	Villasboa	3.84	2.56	6.90	4.62
245	Molles	4.17	2.78	7.49	5.01
258	Parish	4.43	2.95	7.98	5.33
273	Paso de los Toros	4.74	3.16	8.53	5.70
	LINEA A RIVERA				
289	Chamberlain	5.20	3.46	9.35	6.25
308	Cardoso	5.73	3.82	10.32	6.90
339	Achar	6.62	4.40	11.90	7.95
359	Pampa	7.18	4.77	12.92	8.63
386	Piedra Sola	7.95	5.29	14.29	9.54
412	Tambores	8.68	5.77	15.62	10.43
423	Valle Edén	9.00	5.99	16.10	10.80
449	Tacuarembó	9.73	6.47	17.51	11.69
468	Bañado de Rocha	10.26	6.83	18.47	12.33
483	Paso del Cerro	10.70	7.11	19.25	12.84
498	Laureles	11.12	7.40	20.01	13.35
523	Paso Tranqueras	11.83	7.81	21.29	14.20
538	Paso Aataques	12.25	8.15	22.05	14.71
567	Rivera	13.08	8.70	23.52	15.69
	LINEA A MINAS				
16	Manga	0.22	0.14	0.39	0.26
25	Toledo	0.34	0.23	0.62	0.42
30	Suárez	0.42	0.27	0.75	0.50
37	Pando	0.51	0.33	0.92	0.61
41	Olmos	0.56	0.37	1.03	0.67
44	Emplame Olmos	0.60	0.41	1.10	0.73
56	Pedrera	0.79	0.53	1.43	0.95
64	Tapia	0.91	0.61	1.65	1.10
78	Migues	1.13	0.76	2.04	1.35
86	Montes	1.25	0.84	2.26	1.51
96	Kilómetro 96	1.41	0.94	2.54	1.69
104	Solís	1.53	1.03	2.77	1.84
112	Ortiz	1.65	1.11	2.99	1.98
125	Minas	1.86	1.24	3.35	2.23
	LINEA A MELO Y TREINTA Y TRES				
37	Sauce	0.51	0.33	0.92	0.61
55	Santa Roca	0.76	0.61	1.38	0.91
63	Cazot	0.88	0.59	1.60	1.06
71	Castellanos	1.00	0.67	1.82	1.21
82	San Ramón	1.18	0.79	2.13	1.42
89	Chamizo	1.28	0.86	2.32	1.54

Klts.	A ESTACIONES	IDA		IDA y VUELTA	
		1a	2a	1a	2a
107	Fray Bentos	1.56	1.05	2.82	1.88
121	Casupá	1.78	1.19	3.21	2.14
133	Reboledo	1.96	1.31	3.55	2.35
153	Cerro Colorado	2.37	1.59	4.29	2.35
182	Mansavillagra	2.97	1.98	5.36	3.57
204	Illescas	3.42	2.28	6.19	4.10
230	Nico Pérez	3.96	2.64	7.14	4.75
258	Valentines	4.68	3.13	8.44	5.62
280	Cerro Chato	5.25	3.51	9.46	6.30
315	Santa Clara	6.15	4.10	11.09	7.38
334	Tupambaé	6.64	4.43	11.96	7.97
366	C. de las Cuentas	7.46	4.98	13.15	8.56
382	Frayle Muerto	7.87	5.26	14.10	9.45
403	Bañado de Medina	8.42	5.62	15.17	10.10
421	Melo	8.88	5.93	16.00	10.66
523	Zapicán	4.28	2.86	7.72	5.12
278	Retamosa	4.63	3.09	8.35	5.66
304	Corrales	4.90	3.33	9.00	5.99
334	Treinta y Tres	5.40	3.61	9.75	6.48

LINEA A COLONIA Y MERCEDES

106	*Bifurcación*	1.57	1.05	2.82	1.88
119	González	1.77	1.18	3.18	2.13
132	Mal Abrigo	1.97	1.31	3.54	2.36
149	Cufré	2.23	1.49	4.01	2.68
166	Colonia Suiza	2.50	1.66	4.49	2.99
180	Rosario	2.71	1.81	4.88	3.26
201	Puerto Sauce	3.03	2.02	5.46	3.64
195	Barker	2.94	1.96	5.29	3.54
204	*San Luis*	3.09	2.06	5.55	3.70
212	Tarariras	3.21	2.14	5.76	3.85
225	Estanzuela	3.40	2.27	6.12	4.09
246	Colonia	3.73	2.49	6.71	4.48
145	Guaycurú	2.24	1.49	4.02	2.68
160	*Arroyo Grande*	2.55	1.69	4.58	3.05
175	Juan Jackson	2.86	1.90	5.13	3.42
191	Cardona	3.19	2.12	5.72	2.83
207	Santa Catalina	3.41	2.26	6.12	4.09
220	Drabble	3.59	2.38	6.44	4.31
229	Risso	3.71	2.47	6.67	4.47
236	Egaña	3.82	2.54	6.84	4.58
257	Palmitas	4.10	2.72	7.37	4.93
278	*Bizcocho*	4.39	2.92	7.90	5.28
300	Mercedes	4.70	3.13	8.45	5.65

Klts.	A ESTACIONES	I D A		IDA y VUELTA
		1ª	2ª	1ª
	Paysandú	9.27	6.66	16.67
	Salto	13.10	9.71	23.57
	Artigas	21.29	15.58	37.99
	Cuareim	17.73	13.31	32.84

NOTA.—En estos importes está incluído el 3 % de impuesto para la Caja de Jubilaciones.

Menores de 12 años abonarán medio pasaje con mínimo de $ 0.09 el boleto sencillo y $ 0.15 el doble para 1ª clase y de $ 00.6 y $ 0.10 respectivamente, para 2ª clase.

Ferrocarril del Estado

Tarifas de Pasajes

Kmts.	DESDE CENTRAL A	SENCILLOS		DOBLES	
		1ª	2ª	1ª	2ª
	Jorge Sosa Días				
59	Atlántida	0.90	0.61	1.50	1.03
67	La Floresta	1.10	0.71	1.80	1.23
73	Luis G. Lasala	1.20	0.71	2.10	1.33
83	Piedras de Afilar	1.40	0.81	2.60	1.43
94	La Sierra	1.60	0.91	2.60	1.43
100	Balneario Solís	1.60	0.91	2.60	1.43
103	Las Flores	1.60	0.91	2.60	1.43
113	Pan de Azúcar	1.60	0.91	2.60	1.43
	Piriápolis			2.90	1.68
124	Repecho	1.80	1.21	3.30	1.93
138	Abra de Perdomo	1.80	1.21	3.30	1.93
147	San Carlos	1.80	1.21	3.30	1.93
158	Maldonado	2.10	1.41	3.90	2.33
165	Punta del Este	2.30	1.51	4.30	2.53
170	José Ignacio	2.60	1.81	4.80	3.03
189	Garzón	3.10	2.21	5.90	3.93
216	Rocha	3.60	2.61	6.80	4.93
232	Lomas	4.00	2.81	7.60	5.33
246	La Paloma	4.20	2.91	8.00	5.43
121	Colonia Sánchez	2.21	1.58	3.98	2.84
132	Urioste	2.21	1.58	3.98	2.84
142	Talita	2.21	1.58	3.98	2.84
159	Palermo	2.51	1.78	4.52	3.20
182	Timote	3.01	2.08	5.42	3.74
198	Chilcas	3.21	2.28	5.78	4.10
211	Capilla del Sauce	3.51	2.38	6.32	4.28

Kmts.	DESDE CENTRAL A	SENCILLOS		DOBLES	
		1ª	2ª	2ª	1ª
222	La Palma	3.71	2.58	6.68	4.64
226	Sarandí del Yí	3.71	2.58	6.68	4.64
218	La Cordobesa	3.64	2.43		
232	J. J. Castro	3.74	2.53		
252	Trinidad	4.14	2.73		
357	Julio María Sanz	5.90	3.91		
371	Bañado de Oro	6.10	4.11		
390	Pueblo Vergara	6.50	4.31		
406	*Rincón*	6.50	4.31		
421	Paso del Dragón	7.00	4.71		
438	Pre. Dr. G. Vargas ...	7.30	4.91		
456	Río Branco	7.60	5.21		

◆

Tarifa de Cabotaje para productos agrícolas

Paysandú - Santa Rita	a	Montevideo,	los	mil	kilos	$	3.00
Salto	"	"	"	"	"	"	4.00
Paysandú	"	"	"	"	"	"	3.00
F. Bentos	"	"	"	"	"	"	2.70
Mercedes	"	"	"	"	"	"	3.00
Dolores	"	"	"	"	"	"	2.50
Nueva Palmira	"	"	"	"	"	"	2.30
Carmelo	"	"	"	"	"	"	2.40
Conchillas	"	"	"	"	"	"	2.30
Colonia	"	"	"	"	"	"	2.30
Riachuelo	"	"	"	"	"	"	2.50
Puerto del Sauce . . .	"	"	"	"	"	"	2.00

NO OLVIDE que la finalidad del seguro de vida es tener, en todo momento, una suma importante a disposición de los herederos.

TARIFAS POSTALES

(A REGIR DESDE EL 1º DE DICIEMBRE DE 1937)

DESTINO	CATEGORIA DE ENVIOS	PORTE	PESO
	Cartas		
Departamento de Montevideo, ciudades, villas y pueblos del interior en su perímetro urbano. .	Por los primeros 20 gramos o fracción	$ 0.02	
	Y por cada 20 grs. o frac. subsiguiente	" 0.02	
Interiord de la República y países de la Unión de las Américas y España	Por los primeros 20 gramos o fracción	" 0.05	2 kilos
	Y por cada 20 grs. o frac. subsiguiente	" 0.03	
Países de la Unión Postal Universal.	Por los primeros 20 gramos o fracción	" 0.12	
	Y por cada 20 grs. o frac. subsiguiente	" 0.08	
	Tarjetas postales sin sobres		
Perímetro Urbano	. . . .	" 0.02	
Interior y Unión de la A. y España	. . . .	" 0.03	
Unión Postal Universal	. . . .	" 0.08	
	Papeles de Negocio		
Perímetro Urbano, nIterior y Países de la Unión de las Américas y España	Por los primeros 250 gramos o fracción	" 0.06	
	Cada 50 gramos subsiguientes	" 0.01	2 kilos
Unión Postal Universal	Por los primeros 250 gramos o fracción	" 1.05	
	Cada 50 gramos subsiguientes	" 0.03	
	Muestras		
Perímetro Urbano, Interior y Países de la Unión de las Américas y España	Por los primeros 100 gramos o fracción	" 0.01	
	Cada 50 gramos subsiguientes	" 0.005	500 gramos
Unión Postal Universal	Por los primeros 100 gramos o fracción	" 0.06	
	Cada 50 gramos subsiguientes	" 0.03	

	Diarios, Periódicos y Revistas		
Perímetro Urbano, Interior y Unión de las Américas y España	Por los primeros 100 gramos o fracción ″	0.005	
	Cada 100 gramos subsiguientes . . . . ″	0.005	
República Argentina	. . . . ″		10 kilos
Francia	. . . . ″	0.03	5 ″
Expedido por sus editores o agentes (1)	Tasa reducida		
	Por cada 100 gramos o fracción . . . ″	0.03	2 ″
	Impresos, Libros, etc.		5 ″
Perímetro Urbano, Interior y Unión de las Américas y España	Por cada 50 gramos o fracción . . . . ″	0.01	Obras de un solo
	Poa cada 50 gramos subsiguientes . . ″	0.01	volumen 10 kilos
República Argentina	En varios volúmenes . . . . ″		10 kilos
	Diarios, Libros, Impresos, etc.		2 ″
Unión Postal Universal	Por cada 50 gramos o fracción . . . . ″	0.03	En un solo volum.
	″ ″ 50 ″ subsiguientes. . . ″	0.03	3 kilos
Francia	En un solo volumen . . . . ″		5 ″
	En varios volúmenes . . . . ″		4 ″
	Impresos en relieve para ciegos		
Tarifa única para cualquier parte	Por cada 1000 gramos o fracción . . . ″	0.01	3 ″

Los envíos en canje que cambien las Direcciones de las Escuelas Primarias Nacionales de las Américas y España pagarán media tarifa, exceptuando la correspondencia epistolar

	Derechos especiales		
Perímetro Urbano, Interior y países de las Américas y España	*Por recomendación de cualquier objeto* $	*0.05*	
	Por aviso de retorno. . . . . ″	0.05	
Unión Postal Universal	Por reclamo cuando no se pagó aviso ″	0.10	
	Por recomendación de cualquier objeto ″	0.12	
	Por aviso de reclamo . . . . ″	0.12	
	Por reclamo cuando no se pagó aviso . . ″	0.21	
	Sobre-Tasa de Ultima Hora		
	El importe del primer porte del franqueo ordinario para cualquier destino.		

La Reglamentación de la Ley contra el Carbunclo

Con la firma de los Ministros de Ganadería y Agricultura y Salud Pública, el Poder Ejecutivo ha reglamentado la lucha obligatoria contra el Carbunclo Bacteridiano.

La referida reglamentación dice así:

"Ministerio de Ganadería y Agricultura. Ministerio de Salud Pública. — Montevideo, Agosto 18 de 1938. — Vista la gestión de la Dirección de Ganadería para que se dicte reglamentación contra el Carbúnclo Bacteridiano, sustitutiva de la existente que fué aprobada en el año 1932, período de tiempo durante el cual se ha realizado una intensa propaganda para atenuar los perjuicios de esa enfermedad perfectamente conjurable con la aplicación de vacunas, lo que hace necesario proceder ahora a la revisión y ampliación de esas disposiciones, a fin de que se adopten las que guarden armonía con el estado actual, con medidas que salvaguarden e nforma efectiva a nuestra ganadería de la extensión de esa epizootía:

Atento a las razones aducidas; Oída la opinión de la Federación Rural; y en uso de la faculta acordada al Poder Ejecutivo por los artículos 8º y 45º de la ley Nº 3606 de Policía Sanitaria de los Animales de fecha 13 de abril de 1910, el Presidente de la República, decreta:

Artículo 1º — Declárase obligatoria la lucha contra el Carbunclo Bacteridiano.

Art. 2º — En todo establecimiento donde se produzca muerte de animales cuya causa se ignore o que por sus antecedentes clínicos o sus manifestaciones anátomo-patológicas puedan ser sospechadas de haber sido determinadas por el Carbunclo Bacteridiano, los propietarios o encargados de los mismos, tienen la obligación de denunciarlas ante la Inspección Veterinaria Regional, ya sea directamente o por intermedio de la Oficina de Policía más próxima. Los que así no lo hicieran serán pasibles de las sanciones que se establecen en este Reglamento.

Art. 3º — Los laboratorios particulares u oficiales y los médicos veterinarios que comprobasen o tuviesen conocimiento de la existencia del Carbunclo animal, quedan obligados a formular la correspondiente denuncia a la Dirección de Ganadería, a la mayor brevedad posible, bajo pena de la aplicación de las sanciones pertinentes.

Art. 4º — El Ministerio de Salud Pública pasará a la Dirección de Ganadería, las denuncias de Pústula Maligna que reciba de sus dependencias, sin perjuicio de las comunicaciones que los Centros de Salud Pública, harán

en igual sentido a las Inspecciones Veterinarias Regionales a fin de que estas últimas puedan orientar sus investigaciones sobre el origen de la infección.

ESTABLECIMIENTOS INFECTADOS

Art. 5º — La sospecha de la existencia de Carbunclo Bacteridiano, sea por denuncia de muertes de animales, sea por la comprobación por los Centros de Salud Pública o médicos particulares de casos de Pústula Maligna en el personal de un establecimiento ganadero, sea por cualquier otro medio, obligará la inmediata visita de inspección del veterinario oficial, el que procederá a la recolección y remisión a la Sección Epizootías del material que se considere sospechoso, inclusive muestras de los cueros llamados de "epidemias" que existan en el establecimiento, acompañado de una información completa sobre los antecedentes epidemiológicos, síntomas de la enfermdad y lsiones anátomo-patológicas constatadas que faciliten la investigación.

Art. 6º — Cuando por las observaciones recogidas por el Inspector Veterinario éste adquiera la sospecha de que está en presencia de casos de Carbunclo Bacteridiano, aislará provisoriamente el establecimiento, tomando las medidas profilácticas de práctica y haciendo las comunicaciones pertinentes a la Sección Epizootías. Comprobada por las investigaciones de laboratorio la existencia de la enfermedad, la Dirección de Ganadería decretará el aislamiento definitivo del establecimiento, predios linderos, sección o departamento, según el carácter esporádico, enzoótico o epizoótico de la enfermedad, haciendo las comunicaciones a la Jefatura de Policía, a los fines de la no expedición de guías y demás efectos .

Art. 7º — En los establecimientos aislados por Carbunclo Bacteridiano deberá vacunarse toda la hacienda, no pudiendo retirarse animales hasta quince días después de efectuada la vacunación y siempre que no se hayan producido nuevos casos de la enfermedad.

Art. 8º — No se decretará el aislamiento de los establecimientos en los que la constatación del carbunclo resulta por denuncia del propio hacendado o de la espontánea remisión de material de análisis a la Inspección Veterinaria Regional. En este caso sólo se le declara infectado, pero sometido a las demás disposiciones sanitarias.

Art. 9º — La Dirección de Ganadería, una vez comprobada la existencia del Carbunclo Bacteridiano en un establecimiento, dará a su propietario un plazo de veinte días, a partir de la notificación, para proceder a la vacunación de todos los animales susceptibles de contraer la enfermedad.

Si vencido este plazo no se hubiese dado cumplimiento a esta disposición sin causa perfectamente justificada, se aplicará al propietario una multa de $ 25.00 (veinticinco pesos), la que se irá repitiendo por períodos de veinte días mientras no realice la vacunación.

Art. 10º — Dentro del plazo concedido para la vacunación de los ganados de los establecimientos declarados aislados o infectados, sólo se permitirá sacar ganado con destino al sacrificio inmediato, previa inspección veterinaria y siempre que en los diez días anteriores a la salida de la tropa, no se hubiese producido ningún nuevo caso de carbunclo.

Art. 11º — Cuando no fuera posible comprobar la existencia de carbunclo animal en los establecimientos de dónde proceden enfermos de Pústula Maligna, la Dirección de Ganadería notificará a los propietarios o encargados de los mismos, la obligación en que están de proceder a la vacunación de todos los animales susceptibles de contraer la enfermedad dentro de un plazo de veinte días a contar de la notificación.

No será obligatoria la vacunación de las haciendas cuando se constante infección de carbunclo en la zona, siempre que los ganados del establecimiento hayan sido vacunados oficialmente en un período no mayor de seis meses antes del estallido de la epizotia, debiendo entenderse como vacunación oficial, la realizada con troloreada por el técnico oficial.

El incumplimiento a lo dispuesto en el presente artículo dará motivo para la aplicación de los mismas sanciones contenidas en el artículo 9º.

Art. 12º — La obligatoriedad de vacunar los ganados en los establecimientos declarados aislados o infectados, regirá por tres años consecutivos a partir de aquel en que se constató la infección. En caso de producirse cambio de ocupantes, el término corrido para los anterioes se computará a los nuevos propietarios hasta cumplirse los tres años.

ESTABLECIMIENTO NO INFECTADO

Art. 13. — Las vacunaciones practicadas por veterinarios y las que realicen los particulares con previo aviso a la Lnspección Veterinaria Regional jurisdiccional, tendrán valor oficial a los efectos de este Reglamento.

Art. 14º — Los médicos veterinarios particulares que deseen dar carácter oficial a las vacunaciones anticarbunclosas que practiquen en establecimientos no declarados infectados ni aislados, deberán informar por secrito a la Sección Epizootías, dentro de los quince días de practicada la vacunación, consignando los siguientes datos: nombre del propietario del establecimiento, ubicación de éste, número, especie, sexo, marca y señal de los animales vacunados, así como la vacuna empleada, fecha de adquisición y casa expendedora.

Igualmente entregará al interesado un certificado en el que hará constar los informes antes mencionados.

Art. 15º — Los propietarios o encargados de establecimientos rurales, cabañas, etc., que deseen acogerse a la concesión establecida por el artículo 13º, comunicarán por escrito con una anticipación mínima de diez días, a la Inspección Veterinaria Regional, ya sea directamente o por intermedio de la Oficina Policial más próxima, el día en que procederán a la vacunación, haciendo constar el número, especie, sexo, marca y señal de los animales a vacunar y de los que queden en el establecimiento sin inmunizar, así como la vacuna a emplear y la fecha y lugar de su adquisición.

Las Inspecciones Veterinarias Regionales proveerán de formularios impresos a los efectos de esta comunicación.

Art. 16º — Las Inspecciones Veterinarias Regionales entregarán a los hacendados que haya vacunado la totalidad de los animales una constacia que acredite dicha vacunación, la que será válida por el término de un año.

ESTABLECIMIENTOS DE LECHERIA

Art. 17º — *Queda prohibida la existencia de bovinos, ovinos, equinos y* suinos no vacunados contra el Carbunclo Bacteridiano en establecimientos de lechería y tambos.

Art. 18º — Las vacunaciones en estos establecimientos deberán efectuarse anualmente en el período comprendido en los meses de setiembre a abril inclusive, previa denuncia escrita de los interesados por lo menos con quince días de anticipación Veterinaria Regional o a la Sección Leches en el Departamento de Montevideo, del número y clasificación por especie de los animales a inyectar y de la vacuna a emplearse, indicando la fecha y lugar de su adquisición. Las Oficinas respectivas proveerán de formularios impresos a los efectos de estas comunicaciones. Los establecimiento autorizados para el expendio de leche inspeccionada, deberán efectuar la vacunación por lo menos con quince días de anticipación al de la entrada de los animales al establecimiento.

Art. 19º — Los propietarios de lecherías o tambos deberán consignar ante la Inspección Veterinaria Regional o la Sección Leches, en el Departamento de Montevideo, con referencia a esta Reglamentación, los siguientes datos: nombre del dueño, ubicación del establecimiento y número total de bovinos, ovinos, equinos y suinos que posea al tiempo de la inscripción, quedando obligados a comunicar en el mes de Enero de cada año, las variaciones que se operen en el mismo.

Art. 20º — Comprobada la infección por Carbunclo en un establecimiento lechero, será obligatoria la vacunación un solo año, quedando facultada la Dirección de Ganadería para repetir esa vacunación durante dos o tres años *sucesivos, siempre que el estado sanitario del establecimiento así lo exigiera.*

Art. 21º — Se exceptúa la vacuna obligatoria al ganado ovino, equino y suino, cuando ese ganado se encuentre en potrero ajeno al destinado al ganado lechero. Se entiende que esta excepción no regirá en el caso de que se constate en los potreros destinados al ganado lechero, una infección aguda de Carbunclo Bacteridiano.

CAMPOS DE PASTOREO

Art. 22º — Todos los animales sensibles naturalmente al Carbunclo Bacteridiano existentes en los campos de pastoreos, deben ser sometidos anualmente a la vacunación anticarbunclosa. Por campo de postoreo se entiende a los *efectos* de esta disposición, aquellos predios destinados a alojar tem-

---

porariamente animales de distintos propietarios, exceptuando, por lo tanto, los postoreos que sólo se destinan para las tropas en tránsito.

Art. 23º — Los propietarios o encargados de campos de pastoreo, no recibirán animales que no vayan acompañados de la correspondiente constancia de haber sido vacunados entre los quince días y doce meses anteriores a la fecha de su admisión; y cuando la vacunación deba ser practicada en el pastoreo, están obligados a comunicar a las Inspecciones Veterinarias Regionales o a la Sección Epizootías, siendo en el Departamento de Montevideo, y con anticipación de diez días por la menos, el día en que procederán a la vacunación.

La comunicación se hará en los formularios que se les entregarán en las respectivas oficinas.

BARRACAS Y DEPOSITOS DE CUEROS

Art. 24º — La Sección Epizootías por intermedio de su personal, realizará el contralor sanitario de los cueros depositados en barracas y depósitos en los que periódicamente recogerá muestras de los cueros de epidemia que por su aspecto despierten sospecha d proceder de animales carbunclosos, los que serán sometidos para su análisis al Laboratodio de Investigaciones.

Art. 25º — Los cueros que se reconozcan infectados por el agente del carbunclo bacteridiano será decomisados y destruídos por cremación y los locales o repraitciones donde aquellos se encuentren, rigurosamente desinfectados.

Art. 26º — La Sección Importación y Exportación de la Dirección de Ganadería no otorgará certificados de sanidad para los cueros de exportación a los establecimientos que carezcan de la correspondiente constancia de contraor mensual realizado por la Sección Epizootías.

Art. 27º — La Dirección de Ganadería dictará las medidas necesarias para que los cueros que se importen al país o pasen en tránsito, permanezcan separados de los productos similares nacionales.

EXPENDEDORES DE VACUNAS

Art. 28º — Toda persona que desee expender vacunas anticarbunclosas, deberá inscribirse en el registro que al efecto lleverán las inspecciones veterinarias regionales. La Sección Epizootías a su vez, llevará el registro del Departamento de Montevideo y en general de todo el país, sin perjuicio de lo dispuesto en la ley 3606 de Policía Sanitaria y el Reglamento de Contralos de los Específicos Zooterápicos.

Art. 29º — Los expendedores a que se refiere el artículo anterior, están obligados a comunicar entre el 1º y el 5 de cada mes a la Inspección Veterinaria respectiva, en formularios duplicados que éstas facilitarán, el número mensual de dosis vendidas, su clasificación por especie animal a que se destinen por característica (única o doble), como igualmente informarán sobre el nombre de los adquirentes, el establecimiento a que se destinan y la fecha de su adquisición. Las Inspecciones Veterinarias Regionales remitirán mensualmente el duplicado a la Sección Epizootías.



Art. 30º — Las vacunaciones anticarbunclosas en los establecimientos aislados o declarados infectados, sólo tendrán valor a los efectos de este Reglamento, cuando sean practicadas por los funcionarios de la Dirección de Ganadería o por un particular bajo el contralor oficial. En estos casos hará fe la constancia escrita del funcionario que la realizó o contraloreó. El contralor oficial debe s erpedido a la Inspección Veterinaria Regional con quince días de anticipación, siendo de cuenta de los interesados los gastos de locomoción de los funcionarios.

Art. 31º — Los cadáveres de los animales carbunclosos o sospechosos, serán quemados íntegramente o destruídos en la forma que lo determine la Dirección de Ganadería.

Queda prohibida la extracción de cueros de animales muertos de carbunclo bacteridiano o de los simplemente sospechosos.

Art. 32º — Las infracciones a las disposiciones de este Reglamento que no tengan una sanción expresa, serán penadas con multa hasta $ 100.00 (cien pesos) o lo establecido en el artículo 42º de la Ley Nº 3606 de fecha 13 de abril de 1910. Cuando se utilice o se permita disponer para el consumo, la carne de animales carbunclosos, o se ordene o autorice la extracción de cueros de animales carbunclosos, se aplicarán el máximo de las penas indicadas.

Art. 33º — Deróganse los decretos de 31 de agosto de 1923 y 21 de diciembre de 1923 en lo que se opongan a la presente reglamentación.

Art. 34º — Comuníquese, publíquese e insértese en el L. C. — **BALDOMIR.** — **Esteban A. Elena.** — **Juan C. Mussio Fournier.**

Cambio de sexo en las aves

El doctor Oscar Riddle, de la Institución Carnegie, de Nueva York, ha dado recientemente una conferencia acerca del cambio de sexo en animales completamente desarrollados.

Habló de un caso extraordinario de paloma que se transformó en palomo, después que las células del sexo primitivo fueron destruídas por una infección tuberculosa.

Otro caso semejante es el de una gallina de Orpington, leonada, del criadero de la Universidad de Edimburgo (Escocia), la cual, a los tres años, cesó de poner huevos y asumió la apariencia de un macho de su especie.

Los peritos conceden a estos casos enorme importancia biológica, pues indican que la modificación y control de las características corporales y mentales de los animales son ya un hecho probable y no imposible como lo fueron hasta ahora.

Sección Marcas y Señales de la Dirección de Agronomía

Jefe: Dr. Germán Brancato

Agentes Oficiales de Marcas y Señales para Ganado

AGENTES OFICIALES DEPATAMENTALES

Canelones	
San José	Atlio M. Zugasti
Flores	——
Colonia	Fernando González Moreno
Soriano	Costa Hnos.
Paysandú	Francisco S. Bianchi
Salto....................	Francisco Peñalva
Artigas	Domingo Onetti
Rivera	Gabriel Alonso
Tacuarembó	José A. Valdez
Durazno	Manuel Martínez Sellanes
Florida	Galain y González
Cerro Largo	Serralta y Cía.
Treinta y Tres	Bas Hnos.
Rocha	——
Maldonado	Juan S. Alegre
Lavalleja	Emma Lamas Araújo

VALOR DE LAS MARCAS, SEÑALES, DUPLICADOS Y TRANSFERENCIAS

1ª Serie

Transferencias de Marcas	$	2.00
Transferencias de Señales para Ganado Mayor	"	2.00
Transferencias de Señales para Ganado Menor	"	2.00
Duplicados de Marcas	"	2.00
Duplicados de Señales para Ganado Mayor	"	2.00
Duplicados de Señales para Ganado Menor..............	"	2.00

2ª Serie

Marcas	"	21.00
Señales de Mayor	"	3.00
Señales de Menor	"	3.00
Duplicados de Marcas	"	6.00
Duplicados de Señales de Mayor	"	3.00
Duplicados de Señales de Menor	"	3.00
Transferencias de Marcas y Señales	"	3.00

Agencias de Seguros contra Granizo

El Banco tiene Agentes en todo el país

◆

Señor agricultor: busque en la siguiente lista, el Agente que corresponde a su zona. El le dará todos los datos que necesite y le llenará la solicitud de seguro:

DEPARTAMENTO DE ARTIGAS

Agentes	Localidad
Felipe Sisa	Bella Unión

DEPARTAMENTO DE CANELONES

Agentes	Localidad
Abel M. Barnech	Tala
Juan Jorge Barnech	Pando
José L. Brignone	San Antonio
Campi y Gargaglione	Piedras de Afilar
Carlos Dotta	Canelones
Santiago Dopazo López	Sauce
Nicolás González	Canelones
Pedro Marabotto	San Bautista
Luis A. Mathón	Canelones
Santiago Martínez Costa	Castellanos
Gregorio Perdomo	Santa Lucía
Edmundo Rosso	Tala
Juan J. Rodríguez	San Ramón
Viera y Curbelo	Santa Rosa
Juan Alsina	Paso de Pache
Santiago Prandi	Tapia
Pichuaga y Basaistegui	Migues

Julio A. Besio	Santa Lucía
Molinari y Cía.	Pando
Juan Rapetti	Canelón Chico
Raymundo Blanco	Francisco Soca
José Mato Diverio	Piedra Sola — San Jacinto
Sucesión José Regueiro	Est. Montes
Luis Nabón	Las Piedras
Gregorio Barreto García	La Paz

DEPARTAMENTO DE CERRO LARGO

Agentes	Localidad
Julio A. Pose	Melo
Cervantes Monteavaro	Col. "María Teresa", Buena Vista

DEPARTAMENTO DE COLONIA

Agentes	Localidad
Barreto y Lungo	Colonia Suiza
J. J. Cervetti Vachin	Carmelo
Juan Carlos González	Miguelete y San Juan
Fernando Ramos	Tarariras
Enrique Arricar	Cerro de las Armas
Suc. de H. Esteban Fuica	Rosario
Ackermann y Kuster Hnos.	Colonia Suiza
Juan P. Bachini	Nueva Palmira
Clodomiro Castillos e Hijos	Nueva Palmira
Camilo Santín Carballo	Juan L. Lacaze
Amador A. de Castro	Puntas de San Juan
Juan E. Long	Ombúes de Lavalle
Evans y Cía.	Conchillas
Enrique Gironés (hijo)	Tarariras
Sebastián Harreguy (hijo)	Colonia
Arsenio Leal e Hijos	Puntas del Chileno
Enrique J. Long	Artilleros
Méndez y Oroná	Colonia
Mortalena Hnos.	Carmelo
Magín Martínez Florez	Estanzuela
Menéndez Clara y Cía.	Cufré
Sindicato Agrícola Ideal	Carmelo



Alfredo Stutz	Nueva Helvecia
Alfredo Tort	Rosario
Elías Urcullú Urriticochea	Rosario
Vda de Magín M. Criado e Hijos	San Juan
Américo P. Esquibel	Costa del Rosario
Juan P. Bidegain Listur	Nueva Palmira
Epimenio Bachini	Colonia "Agraciada", Bco. Hipotecario
Guillermo Greising S. C.	Tarariras
Bertin Hnos.	Riachuelo
Antonio Landechea	San Juan. - P. del Hospital
Augusto Revel	Colonia Valdense

DEPARTAMENTO DE DURAZNO

Agentes	Localidad
Manuel Díaz Lizana	Sarandí del Yí
Manuel F. Sa ntiago	Durazno
Gerardo R. Nogueira	Pueblo del Carmen
Andrade y Rodríguez	Yí
Adolfo Picún	La Paloma
Roberto Sundberg	Colonia "La Palma", Bco. Hipotecario
Primitivo Sastre	Colonia Rossell Rius

DEPARTAMENTO DE FLORES

Agentes	Localidad
Ismael U. Iribarren	San Gregorio
Eustaquio Perera	Trinidad
Antonio Triay Florit	Arroyo Grande
Alberto G. Pastorini	Ahogados
Edgardo G. Fernández	Arroyo Grande

DEPARTAMENTO DE FLORIDA

Agentes	Localidad
Miro S. Costa	Fray Marcos
Mamerto Camejo	Costa de Chamizo 2a Sec. Jud.
Salustiano Dotta Trezza	Pintado
Juan G. Etchetto	Casupá
Freire y Molina	Sarandí

Leonardo N. Failache	Cardal
González y Rodríguez	Puntas de Maciel
Francisco Guerra	Casupá
Isidro F. Garmendia	Goñi
Pedro Irigoin	Reboledo
Jaumandreu Hnos.	Sarandí
Pérez Hnos.	La Cruz
Armando M. Tubino	Florida
Pedro Vidart (hijo)	Isla Mala
Pastorini y Cía.	Palermo
Pérez y Galain Sucesores	Florida
Viuda e Hijos de A. Acerenza	Sarandí
Carlos Marinoni	*Isla Mala*
Américo Gambin	Colonia "Francia", Bco. Hipotecario
Laureano Rodríguez Domínguez	Colonia "Sánchez", Bco. Hipotecario

DEPARTAMENTO DE LAVALLEJA

Agentes	**Localidad**
Raúl Aguerrebere	Kilómetro 96
Guzmán R. González	Estación Solís
Olegario Martínez Alvariza	José Pedro Varela
Salsamendi Hnos.	Pueblo Solís
Angel Ugarte	*Minas*
J. Valls Fernández	Gaetán
Lorenzo Castro (hijo)	Estación Ortiz
Héctor M. Chalar	Pueblo Solís
Domingo Méndez	Mariscala
Antonio Genta	Santa Lucía, 13.a Sec. Jud.
Pilar Martínez Belaunzaran	Kilómetro 96,

DEPARTAMENTO DE MALDONADO

Agentes	**Localidad**
Pascual Gattás	Maldonado
Juan Blois	Pan de Azúcar
Chiappara, Pereira y Nocetti	*San Carlos*
Leopoldo R. Lazo	Garzón
Julián Fernández Chaves	Aiguá

DEPARTAMENTO DE MONTEVIDEO

Agentes	Localidad
Aníbal Aguirrezabala	Rincón del Cerro
Edio C. Darriulat	Paso Calpino
Juan C. Merga	Rincón del Cerro
Juan A. Repetto	Piedras Blancas
José R. de Armas	Camino Mendoza esq. Osvaldo Martínez

DEPATAMENTO DE PAYSANDU

Agentes	Localidad
Estefanell, Pagani y Pena	Paysandú
Estefanell, Letamendía y Cía.	Paysandú
Marsicovetre y Morganti	Quebracho
Julio E. Rivero	Paysandú
Juan G. Niell	Guichón
Gervasio G. Lorenzo	Quebracho
Bernabé Caravia	Colonia "Las Delicias", Bco. Hipotecario
Carlos M. Bidagaray	Colonias "Diana", 19 de Abril" y "Paysandú", Bco. Hipotecario
Eduardo Brito	Rincón Chico
Angel Perroni	Parada Esperanza

DEPARTAMENTO DE RIO NEGRO

Agentes	Localidad
Alfonso Bartaburu	Menafra
Lorenzo y Lorenzo E. Foderé	Bellaco
Marroni, Zugasti y Cía.	Young
Manuel F. Zeballos	Fray Bentos
Lewin y Dieguez Massey	San Javier
Oscar Rodríguez López	Colonia "Río Negro", Bco. Hipotecario
Casiano Olivera	Colonia "Inglaterra", Bco. Hipotecario

DEPARTAMENTO DE RIVERA

Agentes	Localidad
Juan E. Kauche	Tranqueras

DEPARTAMENTO DE ROCHA

Agentes	Localidad
Julián Redín	Rocha
Venancio Lujambio y Cía.	Castillos
Pedro Miraballes	Lascano

DEPARTAMENTO DE SALTO

Agentes	Localidad
Mauriti Amaro	Salto
Bernardo Tenca	Salto
Félix Beraldo	Colonias "Salto y Artigas", Banco Hipotecario

DEPARTAMENTO DE SAN JOSE

Agentes	Localidad
Ricardo González	Arroyo Llano
José María Ordeig	*Rincón de Mauricio*
Abel y Adolfo Pérez	Rincón del Pino
Andrés Ruiz (hijo)	San José
Conrado Sánchez y Cía.	*Puntas de Gregorio*
Atilio M. Zugasti	San José
Tomás A. Haller	Ecilda Paullier
Pedro Pablo Rapetti	*Rincón del Pino*
Sociedad Molino Nacional Ltda.	Rodríguez
Antonio Triay Florit	Libertad
Amado Ferrer y M. Iduate Peile	*La Boyada*
José María Cerdeña	Paso del Carretón
Aguirre Hnos.	Chamizo
Juan Estéban Benzano	Puntas de Valdez
Jorge R. Bové Trabal	Carreta Quemada
Casimiro Cabeza Posse	Rincón de Albano
Atahualpa González	Mahoma y Cerros de Sn. Juan
Abel Sanz Vidal	Colonia "Italia", Bco. Hipotecario
Celiar López Sierra	Sauce - 6.a Sección
Gilberto Pilar Tuduri	Est. Capurro



DEPARTAMENTO DE SORIANO

Agentes	Localidad
Beau y Gobbi	Palmitas
Capandeguy y Cía.	Egaña
Manuel S. Casassa	Dolores
Rosendo J. Gentili	Cañada Paraguaya
Daniel T. Campelo	Monzon
José Ignacio Gallo	Cardona
Luis Koster	Mercedes
Liga Agraria de Dolores	Dolores
José María Mañé	Dolores
Blanco y Cía.	San Martín
Juan D. Rostán	Cañada de Nieto
Tornaría Ruiz y Cía.	*Dolores*
Santiago Turienzo	Agraciada
Abelardo Varela y Cía.	Drabble
Salvador H. Viola	Santa Catalina
Alfonso T. Green	Santa Catalina
Enrique M. Nogueira	Colonia "Larrañaga" Bco. Hipotecario
José Ituño	Colonia "La Concordia", Bco. Hipotecario

DEPARTAMENTO DE TACUAREMBO

Agentes	Localidad
Arturo Romay	Tacuarembó

DEPARTAMENTO DE TREINTA Y TRES

Agentes	Localidad
Marcelino Torres España	Treinta y Tres

Agentes Generales en campaña

Los servicios del Banco de Seguros pueden obtenerse en cualquier punto del país

Insertamos a continuación una nómina de los Agentes Generales que tiene el Banco en todo el país y que están habilitados para tramitar toda clase de seguros.

DEPARTAMENTO DE ARTIGAS

Artigas.—Rogelio Robatto
Bella Unión.—Felipe Sisa
Estación Cabellos.—Orosmán Moratorio
Tomás Gomensoro.—Pedro E. Tourn

DEPARTAMENTO de CANELONES

Canelones.—Luís A. Mathon
Estación Montes.—Suc. de José Regueiro
La Paz.—G. Barreto García
Las Piedras.—Luís Nabon
Migues.—Pichuaga y Basaistegui
Pando.—Juan J. Barnech
Pueblo Soca.—Vda. de J. Gueicamburú e hijos
San Antonio.—José L. Brignone
San Bautista.—Pedro Marabotto
Santa Lucía.—Julio A. Besio
Santa Rosa.—Viera y Curbelo
San Ramón.—Juan J. Rodríguez
Sauce.—Santiago Dopazo López
Tala.—Abel M. P. Barnech
San Jacinto.—José Mato Diverio

DEPARTAMENTO DE CERRO LARGO

Frayle Muerto.— Gallo Hnos.
Melo.— Julio. A. Pose
Río Branc.o.—Cassal y Cía.
Tupambaé.—Luciano Navarrete
Buena Vista.—Paiva y Cía.

DEPARTAMENTO DE COLONIA

Carmelo.—Juan J. Cervetti Vachin
Colonia.—Méndez y Oroná
Colonia Valdense.—Augusto Revel
Conchillas.—Evans y Cía
Estanzuela.—Magín Martínez Florez
Juan L. Lacaze. — Camilo Santín Carballo
Nueva Helvecia.—Alfredo Stutz
Nueva Palmira.—Manuel de Castro e hijos
Ombúes de Lavalle.—Juan E. Long
Rosario.—Alfredo Tort
Tarariras.—Enrique Gironés
Puntas de San Juan.—Amador A. de Castro

DEPARTAMENTO DE DURAZNO

Durazno.—Gerardo R. Nogueira
Pueblo del Carmen.—Manuel F. Santiago
Sarandí del Yí.—Manuel Díaz Lizana
Cerro Chato.—Jaime Taladriz
Blanquillo.— Atanasio C. Vega
San Jorge.—Juan B. Aguirre
La Paloma.—Adolfo Picún
Est. Molles.—Rogelio Rodríguez

DEPARTAMENTO DE FLORES

Arroyo Grande.—Eduardo G. Fernández

San Gregorio.—Ismael U. Iribarren
Trinidad.—Eustaquio Perera

DEPARTAMENTO DE FLORIDA

Cardal.—L. N. Failache
Casupá.—Francisco Guerra
Estación Goñi.—Isidro Garmendia
Florida.—Armando M. Tubino
La Cruz.—Pérez Hnos.
Fray Marcos.—Pedro de León
Isla Mala.—Pedro Vidart (hijo)
Sarandí.—Freire y Molina
25 de Agosto.—Villamil Hnos.
Est. Pintado.—S. Dotta Trezza

DEPARTAMENTO DE LAVALLEJA

José Pedro Varela.—Olegario Martínez Alvariza
José Batlle y Ordoñez.—J. Ricagni e hijos y Cía.
Mariscala.—Domingo A. Méndez
Minas.—Angel Ugarte
Pirarajá.—Rodriguez Hnos. y Cía.
Solís.—Salsamendi Hnos.
Zapicán.—Carmelo Perna

DEPARTAMENTO DE MALDONADO

Aiguá.—Oscar Marchetti
Maldonado.—Pascual Gattás
Pan de Azúcar.—Juan Blois
San Carlos.—Alcides S. Noostti
Piriápolis.—Elbio Goicoechea

DEPARTAMENTO MONTEVIDEO

Colón, Sayago y Peñarol. — Oscar Delgado

P. Blancas, Manga, Miguelete, Toledo, Unión y Maroñas. — Juan A. Repetto
Rincón del Cerro.—Juan C. Merga

DEPARTAMENTO DE PAYSANDU

Guichón.—Felipe Niell
Quebracho.—Gervasio Lorenzo
Paysandú.—Julio E. Rivero.
Piedra Sola.—Genaro Russi

DEPARTAMENTO DE ROCHA

Castillos.—Venancio Lujambio y Cía.
Lascano.—Pedro Miraballes
Rocha.—Julián Redin
Cebollatí.—
Chuy.—Gastón Arimon

DEPARTAMENTO DE RIO NEGRO

Fray Bentos.—Manuel F. Zeballos
Merinos.—Luís López de Haro
Young.—Marroni Zugasti y Cía.

DEPARTAMENTO DE RIVERA

Amarillo.—Constante García
Moirones.—Oscar Yordi
Minas de Corrales.—Arturo Grau Rosell
Tranqueras.—Juan E. Kauche
Rivera.—Luis Cazeres (hijo
Vichadero.—Luis Galván

DEPARTAMENTO DE SALTO

Belén.—Antenor Goncalvez
Salto.—Mauriti Amaro
Sopas.—Teixeira y Artegoitia

DEPARTAMENTO DE SAN JOSE

Ecilda Paullier.—Tomás Haller
Estación Rodríguez.—Sociedad Molino Nacional
Libertad.—Antonio Triay Florit
San José.—Atilio M. Zugasti

DEPARTAMENTO DE SORIANO

Cardona.—José I. Gallo
Dolores.—Manuel S. Casassa
Drabble.—A. Varela y Cía.
Mercedes.—Luis Koster
Palmita.—Beau y Gobbi
Santa Catalina.—Tomás Green

DEPARTAMENTO DE TACUAREMBO

Achar.—G. Gutiérrez e hijo
Paso de los Toros.—Angel Cavaignac
San Gregorio de Polanco.—Gumersindo Rodríguez Hnos.
Tacuarembó.—Arturo Romay
Tambores.—Alberto Alberti

DEPARTAMENTO DE T. Y TRES

Santa Clara.—R. Fernández Ameijeiras
Treinta y Tres.—Marcelino Torres España
Vergara.— V. Ramiro Robaina

Nómina del Cuerpo Médico

del

Banco de Seguros del Estado

◆

CONSULTORIO CENTRAL

Dres. Jaime Nin y Silva, Alfredo Jiménez de Aréchaga, Héctor Risso, José H. Iglesias Castellanos, Vicente Basagoiti, Edison Piaggio Castro, Héctor Bosch del Marco, Félix Angel Olivera, Dewet Barbato, Luis D'Ottone, Guillermo Nin Lavalleja, Carlos Belliure, Pedro Hormaeche (radiología y electricidad médica); Enrique Méndez (oculista); Jaime Gianetto (oídos, nariz y garganta); Bartolomé Vignale (piel); Evandro Toscano (Dispensario del Cerro). Practicante: Enzo Ferrando Curbelo.

MEDICOS DE RADIO

Dres. *Alfredo Méndez y J. Silva Armas (Paso del Molino)*, Guillermo Sicardi, Alberto Quesada y Félix Francisco Rossa (Unión, Maroñas y Malvín); Tabaré Regules (Sayago); Valentín Alvarez (Villa Colón y Peñarol); Pedro Sartori (Peñarol).

MEDICOS EN LA CAMPAÑA

ARTIGAS

Artigas.—Juan Molina Muñoz Juan Gómez Gil, Simón Zunin Padilla.

Bella Unión.—Romeo Bianchi,

Tomás Gomensoro. — Alcides Curbelo Urroz.

CANELONES

Canelones.— Cristóbal Cendán, Mario Icasuriaga, Humberto Lorenzo y Lozada, José Carlos Vercesi.

Cerrillos. — Humberto Arena, Juan Tolentino González.

Las Piedras.—Juan A. Bustillo, Luis A. Bruno, César A. Piffaretti y J. A. Valentini Guerra.

Pando. — José A. Aguerre Escardó, Héctor Peluffo, Basilio Poe Menvielle.

Miguez.—Braulio Pérez.

San Bautista.—Ernesto R. Riveiro.

Estación Cazot.—Ernesto R. Riveiro.

San Ramón.—José Bové Arteaga, Enrique Calviño Basso y Roberto Salgueiro.

La Paz. — Emilio E. Andreón, Emilio Rainuso y Juan Carlos Pontet.

Santa Lucía. — Alberto Pérez Gomar, Carlos Paganini y Luis A. Irazoqui.

Sauce.—Héctor X. Lieutier, Arturo Paradeda, Pedro Repetto y Miguel Civitate.

Tala.—Angel González Chiapessoni, Luis de León, José Valentín Ruibal.

San Jacinto. — Nicolás L. Gagliardini, Alejandro Piovene.

Pueblo Soca.—Juan J. Jaume y Bernat, Pedro Magnone Prevots.

Santa Rosa.—Ramón Llambías de Olivar, Armando Peirano.

San Antonio.—Angel J. Leira.

CERRO LARGO

Melo.— Ramón Alvarez Silva, Octavio Gutiérrez Díaz, Alcides E. Lucas, José Enrique Murguía, Juan Darío Silva y Almerindo Barros.

Río Branco. — José L. Dubois Morató, Juan Carlos Savio.

Aceguá.—Mario P. Cabrera.

Cinco Sauces.—Juan A. Borges.

Caraguatá.—Adolfo Garra.

Frayle Muerto. — Mario Montoro Guarch.

Tupambaé. — Mario Lucas Goyenola.

COLONIA

Colonia. — Luis Aostalli Montaldo, Fernando F. Bassahún, Samuel Bertón, Justo J. Reyes, Aguinaldo Gaggero y Luis Casarello.

Carmelo.—Eduardo M. Irastorza, Isaías Jiménez, José Luis Sosa Amondarain y Juan M. Echevarría.

Rosario.—Juan A. Goñi, Maximiano Martínez Diez.

Nueva Helvecia. — Daniel Armand Ugón, Ernesto González Arce, Carlos A. Jourdán.

Nueva Palmira. — Carlos Cúneo y Juan J. Murguía.

Juan J. Lacaze. — José María Luaces, Manuel López Varela.

Ombúes de Lavalle. — Horacio Carnelli, Angel Fortunato.

Conchillas. — Juan Angel Muchada.

Tarariras. — José Ipharraguerre, Felipe A. Barrabino.

DURAZNO

Durazno. — Eduardo M. Calleri

Miguel Carbajal, Amílcar J. Gasas Melló, Emilio Penza y Alberto Escondeur.
Cerro Chato.—Jorge Stephens y Ceibal Artigas.
Sarandí del Yí.—Pantaleón L. Astiazarán, Luis Castaldi Manfredi, Héctor Petrini y Fco. A. Ríos.
San Jorge.—Juan Percibal.
Pueblo del Carmen. — Rodolfo De Angelis, Ricardo Schunck y H. Ginella.
La Paloma. — Adolfo Picun.
Estación Molles—Rodolfo Agarbado Torres.

FLORES

Trinidad. — Carlos Bordes, Cipriano Goñi, Arturo Berhouet, Manuel Sánchez Etchevarría.
Arroyo Grande.—P. M. Curiel.

FLORIDA

Florida. — Fernando Abente Haedo, Francisco A. Gilmet, Oscar R. González, Felipe Guerra, Juan Guglielmetti, Juan Carlos Reynés, Manuel Gortari.
Villa Sarandí. — Antonio A. Abad, Alfredo San Juan, Abel Sosa García, Artigas Machado Ribas.
Casupá—Ernesto Choca y Juan P. Rosas.
Fray Marcos—Floriano Correa.
La Cruz.—Felipe Buffoni.
Isla Mala.—Guillermo J. Fuster
Illescas—Angel Roselló Gómez.

LAVALLEJA

Minas. — Juan P. Dornaleche, Luis P. Gómez, Carlos J. Ladereche, Miguel Lampariello, Rafael Rivero, José Berazza y Raúl Calvis Ruiz.
José Pedro Varela. — Alberto Podestá Carnelli.
José Batlle y Ordóñez.—Héctor Giannarelli, Armando Pignone.
Mariscala. — Orosmán P. Barranco y Justo Cotro Olavarría.
Pirarajá—Juan Antonio Pravia
Solís de Mataojo.—Andrés Delfino, Isidoro Humberto Prota, Carlos Paradeda.
Zapicán.—Rodolfo Ferrando.

MALDONADO

Maldonado. — Ernesto Paravis, Antonio Tammaro, Héctor Corleto Ambrosoni y Elbio Rivero.
San Carlos.—José Ascheri, José D. Mautone.
Aiguá.—José V. Torielli.
Pan de Azúcar—Héctor Fontes.
La Sierra—Gaudencio Ricardo. Baronio.
Piriápolis.—José Luis Chifflet.

PAYSANDU

Paysandú.—Manuel Bercianos,



Juan Pisano, Alberto B. Langón Lorenzo Lombardini, Federico de Medina (oculista), José D. Parietti, Alberto Pérez Montebruno, Juan Carlos Carzolio, Víctor Grille Cendán.

Guichón.—Angel Olazábal, Nicolás Parrillo, Rafael Pazos.

Piñera.—Zapicán Regules.

Quebracho.—Raúl O. Martino.

Algorta.—Domingo Calcagno.

RIO NEGRO

Fray Bentos.—Angel M. Cuervo, Andrés Montaño, Uruguay Regules (oculista), Albérico E. Saizar, Eduardo Levratto.

Young — Carlos M. Fischer, Semirámides L. Zeballos, Celiar López.

Nuevo Berlín.—Juan José Pita Nebril.

Merinos.—Octavio Nadal Martínez, Marino Souza.

RIVERA

Rivera.—Miguel Aguerre Aristegui, Máximo Armand Ugón, Ernesto Balerio, Horacio Migliaro, Ruben Armand Ugón (oculista), Solón Verísimo y Francisco Trotta.

Minas de Corrales. — Enrique L. Ross y Norbertino Miranda.

Tranqueras. — Juan B. Delle-piane, Aniceto Gariboni.

Vichadero.—Ramón Paradeda.

ROCHA

Rocha.— Domingo López, Fernando de los Reyes Pena y Simón P. Oyhenard.

Lascano. — Roberto Introini, Enrique M. Ipharraguerre.

Castillos. — Aurelio Alvarez Caimi, Luis M. Fabregat, Pedro E. Ferrer y Cosme E. Correa.

Pueblo Velázquez. — Mario Sobrero.

Cebollatí. — Jorge S. Manzur, Rodolfo A. Castillejo.

18 de Julio.—Atilio Baez Ponce de León.

SALTO

Salto.—Iliodoro Campos, Adán Derrégibus, Orestes Invernizzí, Carlos M. Maldini (oculista), Jacinto Orihuela, Enrique M. Roig, Fernando Lucas Gafree y Gotardo Bianchi.

Colonia Lavalleja.—Serafín Cañizas y Humberto Prinzo.

Pueblo Belén—Onofre Di Carlo.

Constitución.—Oscar Arregui.

Cabellos.—Horacio Tolosa.

SAN JOSE

San José—Andrés Chioza, Juan J. Pol Zaizar, Heriberto Valdez Olascoaga y Aquiles Ibargoyen.

Libertad.—Gustavo Rivas Costa, Juan Antonio Triay Florit
Ecilda Paullier.—César Rodríguez Bonavita.
Estación Rodríguez. — Julio A. Agorio, Luciano L. Pereira Granotich.

SORIANO

Mercedes. — Ricardo J. Braceras, Juan B. Cima, Carlos D. Gastelumendi, Salvador H. Milans, Uruguay Regules (oculista), Enrique Costa Leonard.
Cardona.—Julio A. Zaballa, José Olivera Ubíos.
Dolores. — Alejandro Bardier, *Plinio Galdós, Ariosto M.* Grezzi, Werner Liesegang, Silvestre Cardozo y Eduardo P. *Bottinelli.*
Estacin Drabble. — Jorge B. Lorenzotti.
Santa Catalina.—*José Martino.*
Agraciada. — Regino Fuentes Méndez.

TACUAREMBO

San Fructuoso. — Alberto Barragué, Luis Larrobla Catalina, Justino Menéndez.
San Gregorio del Polanco—Sergio C. Arbiza, Luis J. Dentone.
Paso de los Toros.—Víctor Alvarez Menéndez, Toribio Olaso, Julio A. Monestier, Valerio A. López, Guillermo Terra Núñez, Vicente Blanco González y Manuel Gutiérrez Reyes.
Pueblo Curtina.—Luis Balcells.
Tambores.—Alipio Ferreira.

TREINTA Y TRES

Treinta y Tres.—Licurgo Bul*garelli, Antonio Pereira Rodríguez,* Mario Gaggero y Ortelio Méndez Techera.
Santa Clara de Olimar. — Luis F. Gamio, Longino Guasque.
Vergara.—Juan C. Sciallero.

CALENDARIO PERPETUO

permitiendo encontrar el día de la semana de todas las fechas comprendidas entre los años 1789 y 1980.

A. — AÑOS								B. — MESES: Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre
1789	1801	1829	1857	1885		1925	1953	4	0	0	3	5	1	3	6	2	4	0	2
1790	1802	1830	1858	1886		1926	1954	5	.	1	4	6	2	4	0	3	5	1	.
1791	1803	1831	1859	1887		1927	1955	6	2	2	5	0	3	5	1	4	6	2	4
1792	1804	1832	1860	1888		1928	19 6	0	3	4	0	2	5	0	3	6	1	4	.
1793	1805	1833	1861	1889	1901	1929	1957	4	5	5	1	3	6	1	4	0	2	5	0
1794	1806	1834	1862	1890	1902	1930	1958	3	6	6	2	4	0	2	5	1	3	6	.
1795	1807	1835	1863	1891	1903	1931	1959	4	0	0	3	5	1	3	.	2	4	0	2
1796	1808	1836	1864	1892	1904	1932	1960	5	1	2	5	0	3	5	1	4	6	2	4
1797	1809	1837	1865	1893	1905	1933	1961	0	3	3	6	1	4	6	2	5	0	3	5
1798	1810	1838	1866	1894	1906	1934	1962	1	4	4	0	2	5	0	3	.	1	4	6
1799	1811	1839	1867	1895	1907	1935	1963	2	5	5	1	3	6	1	4	0	2	5	0
	1812	1840	1868	1896	1908	1936	1964	3	6	0	3	5	1	3	6	2	4	0	2
	1813	1841	1869	1897	1909	1937	1965	5	1	1	4	6	2	4	0	3	5	1	3
	1814	1842	1870	1898	1910	1938	1966	6	2	2	5	0	3	5	1	4	6	2	4
	1815	1843	1871	1899	1911	1939	1967	0	3	3	6	1	4	6	2	5	0	3	5
	1816	1814	1872		1912	1940	1968	1	4	5	1	3	6	.	4	0	2	5	0
1800	1817	1845	1873		1913	1941	1969	3	6	6	2	4	0	2	5	1	3	6	1
	1818	1846	1874		1914	1942	1970	4	0	0	3	5	1	3	6	2	4	0	2
	1819	1947	1875		1915	1943	1971	5	.	1	4	6	2	4	0	3	5	1	3
	1820	1848	1876		1916	1944	1972	6	2	3	6	1	4	6	2	5	0	3	5
	1821	1849	1877	1900	1917	1945	1973	1	4	4	0	2	5	0	3	6	1	4	6
	1822	1850	1878		1918	1946	1974	2	5	5	1	3	6	1	4	0	2	5	0
	1823	1851	1879		1919	1947	1975	3	6	6	2	4	0	2	5	1	3	6	.
	1824	1852	1880		1920	1648	1976	4	0	1	4	6	2	4	0	3	5	1	3
	1825	1853	881		1921	1949	1977	6	2	2	5	0	3	5	1	4	6	2	4
	1826	1854	882		1922	1950	1978	0	3	3	6	1	4	6	2	5	0	3	5
	1827	1855	1883		1923	1951	1979	1	4	4	0	2	5	0	3	6	1	4	6
	1828	1856	1884		1924	1952	1980	2	5	6	2	4	0	2	5	1	3	6	1

C. — DIAS DE LA SEMANA

1	8	15	22	29	36	Domingo
2	9	16	23	30	37	Lunes
3	10	17	24	31		Martes
4	11	18	25	32		Miércoles
5	12	19	26	33		Jueves
6	13	20	27	34		Viernes
7	14	21	28	35		Sábado

Ejemplo:

Pregunta: En que día de la semana cae el 1° de Mayo de 1898.

Respuesta: En domingo.

Explicación: Buscar en la tabla A el año 1898. Ver que cifra se encuentra en la misma línea en la tabla B debajo del mes de Mayo. Es el 0. Añadir a esta cifra (0) la fecha del mes (1) del cual se desea saber el día 0 + 1 = 1. Se encontrará en la tabla C enfrente del número 1 el día de la semana buscado, o sea un Domingo.

Otros ejemplos:

18 Octubre 1813 : 5 + 18 = 23. Lunes
31 Julio 1920 : 4 + 31 = 35. Sábado.

Una póliza de seguro de vida, no oscila, es siempre el mismo valor.

Su automóvil pierde año a año su valor.



FASES DE LA LUNA

ENERO

Luna Llena	6
Cuarto Menguante	13
Luna Nueva	20
Cuarto Creciente	28

FEBRERO

Luna Llena	4
Cuarto Menguante	12
Luna Nueva	19
Cuarto Creciente	27

MARZO

Luna Llena	5
Cuarto Menguante	13
Luna Nueva	20
Cuarto Creciente	28

ABRIL

Luna Llena	5
Cuarto Menguante	13
Luna Nueva	20
Cuarto Creciente	28

MAYO

Luna Llena	4
Cuarto Menguante	11
Luna Nueva	18
Cuarto Creciente	26

JUNIO

Luna Llena	1
Cuarto Menguante	9
Luna Nueva	16
Cuarto Creciente	24

JULIO

Luna Llena	1
Cuarto Menguante	8
Luna Nueva	15
Cuarto Menguante	23
Luna Llena	30

AGOSTO

Cuarto Menguante	7
Luna Nueva	14
Cuarto [illegible]nte	22
Luna Llena	29

SETIEMBRE

Cuarto Menguante	6
Luna Nueva	13
Cuarto Creciente	21
Luna Llena	28

OCTUBRE

Cuarto Menguante	5
Luna Nueva	12
Cuarto Creciente	20
Luna Llena	27

NOVIEMBRE

Cuarto Menguante	4
Luna Nueva	11
Cuarto Creciente	19
Luna Llena	26

DICIEMBRE

Cuarto Menguante	3
Luna Nueva	10
Cuarto Creciente	18
Luna Llena	25

Salidas y Puestas del Sol

ENERO

Día	1—Sale	4.51	Entra	19.7
"	6— "	4.53	"	19.7
"	12— "	4.56	"	19.4
"	18— "	4.56	"	19.1
"	24— "	5.4	"	18.56
"	30— "	5.8	"	18.52

FEBRERO

Día	6—Sale	5.15	Entra	18.45
"	12— "	5.21	"	18.39
"	18— "	5.27	"	18.33
"	23— "	5.32	"	18.28
"	28— "	5.36	"	18.20

MARZO

Día	6—Sale	5.44	Entra	18.15
"	12— "	5.51	"	18.9
"	18— "	5.58	"	18.2
"	24— "	6.5	"	17.55
"	30— "	6.11	"	17.49

ABRIL

Día	6—Sale	6.19	Entra	17.41
"	12— "	6.25	"	17.35
"	18— "	6.31	"	17.29
"	24— "	6.31	"	17.23
"	30— "	6.45	"	17.17

MAYO

Día	6—Sale	6.48	Entra	17.12
"	12— "	6.53	"	17.7
"	18— "	6.58	"	17.2
"	24— "	7.1	"	16.58
"	30— "	7.5	"	16.55

JUNIO

Día	6—Sale	7.8	Entra	16.52
"	12— "	7.10	"	16.50
"	18— "	7.10	"	16.50
"	24— "	7.10	"	16.50
"	30— "	7.9	"	16.51

JULIO

Día	6—Sale	7.8	Entra	16.52
"	12— "	7.5	"	16.55
"	18— "	7.52	"	16.58
"	24— "	6.58	"	17.2
"	30— "	6.54	"	17.6

AGOSTO

Día	6—Sale	6.48	Entra	17.12
"	12— "	6.48	"	17.12
"	18— "	6.37	"	17.23
"	24— "	6.32	"	17.28
"	30— "	6.25	"	17.35

SETIEMBRE

Día	6—Sale	6.17	Entra	17.43
"	12— "	6.11	"	17.49
"	18— "	6.4	"	17.56
"	24— "	5.58	"	18.2
"	30— "	5.51	"	18.9

OCTUBRE

Día	6—Sale	5.46	Entra	18.14
"	12— "	5.39	"	18.21
"	18— "	5.32	"	18.21
"	24— "	5.26	"	18.28
"	30— "	5.20	"	18.40

NOVIEMBRE

Día	6—Sale	5.13	Entra	18.47
"	12— "	5.8	"	18.52
"	18— "	5.3	"	18.57
"	24— "	4.59	"	19.1
"	30— "	4.55	"	19.5

DICIEMBRE

Día	6—Sale	4.53	Entra	19.7
"	12— "	4.53	"	19.7
"	18— "	4.50	"	19.10
"	24— "	4.50	"	19.10
"	30— "	4.51	"	19.9



SANTORAL



31 días ENERO **Sol en Acuario**

Los días menguan en el mes 38 minutos

	SANTORAL
1 **Domingo**	**La Circuncisión del Señor.** Stos. Basilio, Fulgencio, Justino y santa Martina, Eufrosina. **Feriado. 1º DE AÑO.** *Obligación de oir misa.*
2 Lunes	**El Santísimo Nombre de Jesús.** Stos. Isidoro, Argeo, Narciso y Marcelino.
3 Martes	stos. Antero, Florencio, Pedro, Daniel y Genoveva.
4 Miércol.	stos. Tito, Aquilino, Eugenio, Trifón, Benita y Drafosa.
5 Jueves	stos. Telésforo, Simeón, Estilita, Emiliana y Apolinaria.
6 Viernes	**"La Epifanía del Señor o Día de Reyes"** Stos. Melanio, Pedro y Macra. **DIA DE LOS NIÑOS.** Obligación de oir misa. **Feriado.**
7 Sábado	stos. Crispín, Luciano, Clero, Julián, Teodoro y Kentigerna.
8 **Domingo**	**"La Sagrada Familia de Jesús, María y José".** Santos Severino, Máximo, Teófilo, Eladio y Gúdula.
9 Lunes	stos. Marcelino, Julián, Fortunato, Basilisa Marcionila.
10 Martes	stos. Agatón, Guillermo Nicanor y Gonzalo.
11 Miércol.	stos. Higinio, Alejandro, Silvio, Teodosio y Honorata.
12 Jueves	stos. Juan, Probo, Arcadio, Modesto y Taciana.
13 Viernes	*stos. Leoncio, Gumersindo, Hermilo, Grafira y Verónica de Binasco.*
14 Sábado	stos. Hilario, Eufrasio, Fénix, Malaquías y Macrina.
15 Domingo	**2º después de Epifanía.** Stos Pablo, Mauro, Habacuch, Miqueas., Secundina y Mida.
16 Lunes	stos. Marcelo, Honorato, Fulgencio y Priscila.
17 Martes	stos. Antonio, Sulpicio, Leonila y Rosalina.
18 Miércol.	stos. Prisca, Volusiano, Deícolo y Liberata.
19 Jueves	stos. Mario, Marta, Audifax, Abacú, Canuto, Pía y Germana
20 Viernes	stos. Fabián, Sebastián, Mauro y Neófito.
21 Sábado	stos. Inés, Publio, Epifanio, Augurio y Eulogio.
22 Domingo	3º despu.s de Epifania. Stos. Vicente, Anastasio, Gaudencio y Domingo.
23 Lunes	stos. Raimundo de Peñafort, Emerenciana ,Clemente, Ildefonso, Severiano y Aquila.
24 Martes	stos. Timoteo, Feliciano, Mardonio y Tirso.
25 Miércol.	stos. Ananías, Juventino, Máximo y Poppón. **Abrense los Tribunales.**
26 Jueves	stos. Policarpo, Teógenes, Paula y Bathilde.
27 Viernes	stos. Juan Crisóstomo, Vitalino, Julián, Avito y Mauro.
28 Sábado	stos. *Inés, Valerio, Julián, Leónides, Flaviano y Margarita.*
29 Domingo	**4º después de Epifanía.** Stos. Francisco de Sales, Constancio Sabiniano, Aquilino y Radegundis.
30 Lunes	stos. Martina ,Hipólito, Feliciano, Alejandro, Aldegunda, Jacinta y Sabina.
31 Martes	stos. Pedro Nolasco, Geminiano, Ciro, Saturnino, Marcela, Luisa, Albertona y Juan Bosco.

Los días menguan en el mes 55 minutos

	SANTORAL
1 Miércol.	stos. Ignacio, Severo, Pablo, Pionio, Sigeberto y Brígida
2 Jueves	La Purificación. Stos. Flósculo, Lorenzo, Apropiano, Fortunato y Feliciano.
3 Viernes	stos. Blas, Celerino, Laurentino y Wereburga.
4 Sábado	stos. Andrés Corsino, Eutiquio, Fileas, Donato, José de Leonisa, Gilberto y Juana de Valois.
5 Domingo	Septuagésima. Stos Agueda, Isidro, Germino y Calamanda.
6 Lunes	stos Tito, Dorotea, Silvano, Amando, Saturnino, Teófilo y Revocata.
7 Martes	stos Romualdo, Moisén, Teodoro, y Ricardo.
8 Miércol.	stos. Juan de Mata, Pablo, Lucio y Dionisio.
9 Jueves	stos. Cirilo Alejandrino, Apolonia y Sabino
10 Viernes	stos. Escolástico, Zótico, Ireneo, Jacinto y Amancio, Silvano y Austreberta.
11 Sábado	N. S. de Lourdes. Stos. Lucio, Desiderio, Saturnino y Félix.
12 Domingo	Sexagésima. Stos. Los Siete Fundadores de la Orden de los Siervos de la B. M. V., Antonio, Gaudencio, Modesto
13 Lunes	stos. Agabo, Gregorio, Lucino, Catalina y Fusca.
14 Martes	stos. Valentín, Vital, Fenicola, Zenón y Eleucadio.
15 Miércol.	*stos. Faustino, Jovita, Cristón, Cástulo, Lucio y Sigifredo.*
16 Jueves	stos. Onésimo, Elías, Isaac, Samuel, Daniel, Faustino, Jeremías y Juliana.
17 Viernes	stos. Policronio, Secundino, Rómulo, Donato, Teódulo.
18 Sábado	stos. Simeón, Máximo, Claudio Hnos., Prepedigna, esposa de Claudio, con sus hijos Alejandro y Cucia.
19 Domingo	Quinquagésima. Stos. Gabino, Publio, Julián, Marcelo y Conrado. CARNAVAL.
20 Lunes	stos. Tiranio, Silvano, Peleo, Nilo, Obs., Zenobio, Potamio, Nemesio y León. Carnaval.
21 Martes	stos. Severiano, Vérulo, Secundino, Sirico, Sérvulo, Maximiano y Paterio. Carnaval.
22 Miércol.	Cenizas. Cuaresma. Stos .Papías, Abilio, Pascasio, Aristión y Margarita de Cortona.
23 Jueves	stos. Pedro *Damián, Florencio, Sireno, Policarpo, Lázaro*, Milburga, Romana y Marta.
24 Viernes	stos. Modesto, Edilberto, Montano, Lucio, Julián, Victorico, Flaviano y Primitiva.
25 Sábado	stos. Victorino, Víctor, Nicéforo, Claudiano, Dióscoro, Serapión, Justo, Irene y Taracio.
26 Domingo	1º de Cuaresma. Stos. Néstor, Diodoro y Conón. Nuestra Señora de Guadalupe.
27 Lunes	stos. Alejandro, Abundio, Antígono, Fortunato, Leandro, Baldomero y Gabriel.
28 Martes	stos. Rufino, Justo, Teófilo y Román. GRITO DE ASENCIO. Conmemoración Cívica.

Los días menguan en el mes 1 hora 6 minutos

	SANTORAL
1 Miércol.	stos. León, Donato, Abundancio, Nicéforo, Eudoxia y Antonina. Ayuno.
2 Jueves	2º de Cuaresma. Stos. Jovino y Basiles, Pablo, Heraclio, Secundila y Jenara.
3 Viernes	stos. Emeterio y Celedonio, Félix, Luciolo, Basilisco, Marcia y Cunegundo. Ayuno y abstinencia.
4 Sábado	stos. Casimiro, Lucio, Basilio, Eugenio, Agatodoro, Elpidio, Eterio, Capitón, Efrén, Néstor y Arcadia.
5 Domingo	stos. Focas, Adrián, Eusebio, Teófilo, Gerásimo y Rogerio.
6 Lunes	stos. Perpétuo yFelicitas. Canón, Basa, Coleta y Kineburga.
7 Martes	*stos. Tomás de Aquino, Eubulo, Teófilo y Pablo.*
8 Miércol.	stos. Juan de Dios, Filemón, Apolonio, Julián y Beata. Ayuno.
9 Jueves	stos. Francisca Romana, Gregorio Niceno y Catalina.
10 Viernes	stos. Cayo y Alejandro, Macario, Cipriano y Dionisio. Ayuno·
11 Sábado	stos. Eutimio, Heraclio, Zósimo, Cándido y Eulogio.
12 Domingo	3º de Cuaresma. Stos. Gregorio, Maximiliano, Pedro, Bernardo y Teófanes.
13 Lunes	stos. Macedonio, Patricia, Modesta, Theuseta, Horres, Teodora, Marcos, Rodrigo y Salomón.
14 Martes	stos. León, Pedro, Afrodisio, Matilde y Florentina.
15 Miércol.	stos. Longinos, Aristóbulo, Menigno, Nicandro y Madrona.
16 Jueves	stos. Ciriaco, Hilario, Taciano, Julián, Agapito y Heriberto.
17 Viernes	stos. Patricio, José de Arimatea, Alejandro y Teodoro.
18 Sábado	stos. Cirilo, Jerosolimitano, Alejandro, Narciso, Trófimo y Eucarpio, Anselmo y Eduardo.
19 Domingo	4º de Cuaresma. San José esposo de la B. V. María. Stos. Quinto, Quintila, Marcos, Apolonio y Leoncio.
20 Lunes	stos. Pablo, Cirilo, Eugenio, Fotina, José y Victor, Alejandra, Claudia, Eufrasia, Matrona, Juliana, Eufemia. OTOÑO.
21 Martes	stos. Benito. Filemón y Domingo.
22 Miércol.	stos. Pablo, Epafrodito, Saturnino, Basilio, Octaviano, Calínica, Basilisa y Catalina.
23 Jueves	stos. Victoriano, Fidel, Domicio, Pelagia, Aquila y Eparco.
24 Viernes	stos. Gabriel, Marcos y Timoteo, Pigmenio, Epigmenio, Timolao, Rómulo, Agapito, Segundo, Simeón y Latino.
25 Sábado	stos. Quirino, Ireneo,Dula, Ermelando y Desiderio.
26 Domingo	*PASION.* Stos. Cástulo, Pedro, Marciano, Jovino, Tecla, Casiano, Montano, Máxima, Braulio y Eugenia.
27 Lunes	tos. Juan Damasceno, Fileto, Lidia, Macedón, Teoprépides, Zanita, Lázaro y Marota.
28 Martes	stos. Juan de Campistrano, Prisco, Malco y Alejandro, Cástor y Doroteo. Sixto y Esperanza.
29 Miércol.	stos. Jonás y Barachiso, Pastor, Victorino y Argomasto
30 Jueves	stos. Quirino, Régulo, Pastor, Zósimo, Juan y Eustasio.
31 Viernes	stos. Amós, Teódulo, Anesio, Félix, Cornelia y Benjamín

Los días menguan en el mes 1 hora

SANTORAL

1 Sábado	stos. Teodora, Venancio, Víctor, Esteban, Valérico y Macario.
2 Domingo	**Ramos. Semana Santa.** Stos. Francisco de Paula, Anfiano, Teodosia, Abundio. **SEMANA DE TURISMO.**
3 Lunes	stos. Pancracio, Ricardo, Evagrio, Benigno, Ulpiano y Agape.
4 Martes	stos. Isidoro, Agatópodis, Teódulo, Ambrosio y Platón.
5 Miércol.	stos. Vicente Ferrer, Zenón, Giraldo y Catalina de Tomás. — Ayuno.
6 Jueves	stos. Sixto, Timoteo, Diógenes, Platónides, Marcelino, Cecelestino, Prudencio y Guillermo Abad. Ayuno.
7 Viernes	stos. Epifanio, Donato, Rufino, Caliopio, Peleusio, Hegesipo Ayuno y abtinencia.
8 Sábado	stos. Jenaro, Máxima Mercia, Concesa, Dionisio y Redempto.
9 Domingo	**Pascua.** Stos. Prócoro, Demetrio, Conceso, Hilario, Eupsiquio, Acacio, Hugo, Marcelo, Casilda y Waldetrudis. **Termina la Semana de Turismo.**
10 Lunes	stos. Exequiel Terencio, Africano y Miguel de los Santos.
11 Martes	stos. León I. P., Antipas, Felipe, Eustorgio, Isaac, Barsanufio
12 Miércol.	stos. Zenón, Sabas, Víctor, Visia, Julio, P. Damián y Constantino.
13 Jueves	stos. Hermenegildo y Justino.
14 Viernes	stos. Justino, Tibuscio, Valeriano, Máximo, Ardalión, Donina, Tomalda y Liduvina.
15 Sábado	stos. Basilisa y Anastasia, Marón y Eutiqueto.
16 Domingo	**1º después de Pascua.** Stos. Calixto, Caricio, Optato y Lupercio.
17 Lunes	stos. Aniceto, P. Mapalico, Fortunato y Hermógenes.
18 Martes	stos. Apolonio, Eleuterio, Ancia y Corebo.
19 Miércol.	stos. Timón, Elfego, Hermógenes, Cayo, Expedito, Rufo y Galata.—**DIA DE LOS 33. Conmemoración Cívica.**
20 Jueves	stos. Sulpicio y Serviliano, Víctor, Zótico, Zenón, Asindino, Cesáreo, Severiano y Crisóforo.
21 Viernes	stos. Anselmo, Simeón, Arador, Fortunato y Silvio.
22 Sábado	stos. Sotero y Cayo, Apeles, Lucio, Leónides y Crisótelo.
23 Domingo	**2º después de Pascua.** Stos. Jorge, Adalberto, Ob. Ivor, Marolo, Gerardo.
24 Lunes	stos. Fidel de Sigmaringo, Sabas ,Eusebio, Neón, Melito, Bona y Doda.
25 Martes	stos. Evodio, Hermógenes, Calixto, Filón, Ivón y Erminio.
26 Miércol.	stos. Cleto y Marcelino, Clarencio, Lucidio y Exuperancia.
27 Jueves	stos. *Pedro Canisio*, Antino, *Cástor*, Esteban, *Anastasio*, Toribio, Tertuliano, Teófilo, Pedro Armengol y Zita.
28 Viernes	stos. Pablo de la Cruz, Vital, Patricio, Menandro, Caralipio,
29 Sábado	stos. Pedro, Secundino, Tíquito, Paulino y Roberto.
30 Domingo	**3º después de Pascua.** Stos. Catalina de Sena, Eutropio, Mariano, Jaime, Amador.

Los días menguan en el mes 43 minutos

	SANTORAL
1 Lunes	stos. Felipe y Santiago, Patronos de la República. Jeremías, Andeolo, Oroncio y Paciencia. Día de los Trabajadores. Feriado.
2 Martes	stos. Atanasio, Neópolo, Germán, Vindemial y Mafalda. Día de España. Conmemoración Cívica.
3 Miércol.	stos. Alejandro, Evencio y Teódulo. La Invención de la S. C.
4 Jueves	stos. Mónica, Silvano, Ciriaco, Florián y Pelagia.
5 Viernes	stos. Pío V. Silvano, Crescenciana, Eutimio y Peregrino.—
6 Sábado	stos. Lucio, Protógenes, Eadberto y Benita.
7 Domingo	4º después de Cuaresma. Stos. Estanislao, Flavio, Augusto y Agustín Hnos.
8 Lunes	stos. Miguel Arcángel, Víctor, Acacio, Eladio y Wirón.
9 Martes	stos. Gregorio Nacianceno, Geroncio y Hermes.
10 Miércol.	stos. Antonino, Gordiano, Epímaco, Job, Alfio, Filadelfio, *Cirino y Cataldo.*
11 Jueves	stos. Antimo, Evelio, Baso, Fabio y Mamerto.
12 Viernes	stos. Nereo, Aquileo, Domitila, Pancracio, Domingo de la Calzada y Rietrudis.
13 Sábado	stos. Mucio, Gliceria, Servacio y Pedro Regalado.
14 Domingo	5º después de Pascua. Stos. Bonifacio, Poncio, Corona, Justa, Justina, Enedina, Pascual y Bto. Miguel Garicoits.
15 Lunes	stos. Juan Bautista de la Salle, Isidro Labrador y Torcuato.
16 Martes	stos. Ubaldo, Peregrino, Audas y Juan Nepomucenc.
17 Miércol.	stos. Pascual Baylón y Eradio, N. Sra. de Luján.
18 Jueves	stos. Venancio, Potamión, Dióscoro, Teodoro, Tecusa, Claudia, Alejandra, Paina, Eufrasia y Julita.—BATALLA DE LAS PIEDRAS. Conmemoración Cívica. Ascensión del Señor.
19 Viernes	stos. Prudencio, Pudenciana, Dunstano y Ciriaca.
20 Sábado	stos. Bernardino de Sena, Basilia, Talaleo y Austragisilo.
21 Domingo	En la octava de la Ascensión. Stos. Timoteo, Polio, Eustaquio, Polieucto, Victorio.
22 Lunes	stos. Faustino, Timoteo, Venusto, Casto, Emilio, Julia, Quitera, Helena y Rita de Casia.
23 Martes	stos. Desiderio, Epitacio, Mercurial y Eufebio.
24 Miércol.	stos. Manahén, Vicente, Donaciano y Rogaciano Hnos.
25 Jueves	stos. Gregorio VII, Urbano, Bonifacio IV y Aldemo.—DIA DE AMERICA.—Conmemoración Cívica.
26 Viernes	stos. Felipe de Nery, Eleuterio, María Ana de Jesús de Paredes, Felicísimo y Heraclio.—Ascensión del Señor.
27 Sábado	stos. Venerable Beda, Juan I, Julio, Ranulfo y Restituta.
28 Domingo	Pentecostés. Stos. Agustín Emilio, Príamo, Luciano y Crescente.
29 Lunes	stos. María Magdalena de Pazzis, Restituto y Conon.
30 Martes	stos. Fernando III, Félix, Gabino, Basilio y Emelia, su esposa y *Críspulo.*
31 Miércol.	stos. Angela, Petronila, Cancio, Canciano y Cancisnila Hnos.

Los días menguan en el mes 13 minutos

	SANTORAL
1 Jueves	stos. Juvencio, Pánfilo, Isquirión, Graciniano, Tespecio, Caprasio, Enecón y Fortunato.
2 Viernes	stos. Marcelino, Pedro, Erasmo, Fotino, Diácono, Vesio, Maturo, Atalo, Blandina, Eugenio, Nicolás Peregrino.
3 Sábado	stos. Pergentino, Laurentino, Luciliano, Claudio, Ipacio, Pablo, Dionisio, Isaac, Paula, Oliva y Clotilde.
4 Domingo	Santísima Trinidad. Stos. Francisco Caracciolo, Arecio, Deciano, Quirino, Rutilo y Saturnina.
5 Lunes	stos. Bonifacio, Nicanor, Florencio, Faustino y Doroteo.
6 Martes	stos. Norberto, Artemio, Cándida, Paulina y Claudio.
7 Miércol.	stos. Pablo, Antonio, María Gianelli, Licarión y Godescalco.
8 Jueves	stos. Maximino, Caliopa, Guillermo, Medardo y Salustiano. Corpus Christi.
9 Viernes	stos. Primo, Feliciano, Vicente, Pelagia, Maximiano y Ricardo.
10 Sábado	stos. Margarita, Getulio, Cereal, Primitivo, Aresio y Rogato.
11 Domingo	2º de Pentecostés. Stos. ernabé, Félix, Fortunato, Parisio y Tochumra.
12 Lunes	stos. Juan de Sahagún, Basilides, Cirino, Nabor y Nazario.
13 Martes	stos. Antonio de Pádua, Felícula, Peregrino y Aquilina.
14 Miércol.	stos. Basilio Magno, Eliseo, Rufino, Anastasio y Félix.
15 Jueves	stos. Vito, Modesto, Crescencia, Libya, Leonidas y Eutropia.
16 Viernes	Sagrado Corazón. Stos. Ferreolo, Ferrución, Julita, Aureo, Justina, Bennon y Lutgarda.
17 Sábado	stos. Manuel, Isabel, Ismael, Imerio, Gundulfo, Teresa de León y Sancha.
18 Domingo	3º de Pentecostés. Stos. Efren, Sirio, Marcos, Marceliano, Ciriaco, Paula, Leoncio, Eterio, Marina, Amando e Isabel.
19 Lunes	stos. Juliana de Falconieri, Gervasio, Protasio, Gaudencio y Culmacio. **DIA DE ARTIGAS. Conmemoración Cívica.**
20 Martes	stos. Silverio, Novato, Florentina, Edburga, Pablo y Ciriaco.
21 Miércol.	stos. Luis Gonzaga, Demetria, Eusebio, Terencio y Rufino. —**INVIERNO.**
22 Jueves	stos. Paulino, Albano, Niceas, Consorcio.
23 Viernes	stos. Juan, Agripina, Félix, Zenón, Zenas y Ediltrudis.
24 Sábado	La Natividad de San Juan Bautista. Stos. Faustino, Oroncio, Heros, Farnacio, Fermín, Firmo, Ciriaco y Longinos.
25 Domingo	4º de Pentecostés. Stos. Guillermo, Sosipatro, Lucía, Antidio, Galiciano, Frebronia y Adalberto.
26 Lunes	stos. Juan Pablo, Vigilio, Salvio, Pelayo y Preseveranda.
27 Martes	stos. Zoilo, Crescente, Sansón y Ladislao.
28 Miércol.	stos. Ireneo, León, Benigno, Plutarco, Sereno, Heráclides, Erón, Raida, Potamiena y Marcela. Abstinencia.
29 Jueves	stos. Pedro y Pablo, Marcelo, Anastasio, Siro y Benita.
30 Viernes	stos. Emiliana, Cayo, León, Marcial, Alpiniano y Austricliniano.

Los días crecen en el mes 33 minutos

	SANTORAL
1 Sábado	stos. Marin, Rumoldo, Casto, Secundino, Galo y Teobaldo.
2 Domingo	5º de Pentecostés. Stos. Proceso, Martiniano, Aristón, Crescenciano y Eutiquiano.
3 Lunes	stos. León II, Trifón, Jacinto, Mustiola, Anatolio, Heliodoro y Dato.
4 Martes	stos. Oseas, Ageo, Laureano, Jucundiano, Teodoro y Uldarico.—DIA DE LA DEMOCRACIA. Conmemoración Cívica.
5 Miércol.	stos. Antonio María Zaccaría, Zoa, Domicio, Agatón, Trifina, Cirila, Numeriano y Filomena.
6 Jueves	stos. Isaías, Tranquilino, Rómulo, Dominga, Lucía y Goar.
7 Viernes	stos. Cirilo y Metodio, Peregrino, Luciani, Pompeyo, Odón, Wilebaldo y Edilburga.
8 Sábado	stos. Isabel, Auspicio, Aquila y Priscila.
9 Domingo	6º de Pentecostés. Stos. Zenón, Anatolia, Patermucio y Verónica de Julianis.
10 Lunes	stos. Felicitas y sus siete hijos mártires, Jenaro, Félix, Felipe, Silvano y Alejandro.
11 Martes	stos. Pío I, Juan, Jenaro, Pelagia y Sabino.
12 Miércol.	stos. Juan Gualberto, Nabor, Félix, Hermágoras y Paulino.
13 Jueves	stos. Anacleto, Joel, Esdras, Silas y Eugenio.
14 Viernes	stos. Buenaventura, Mario, Justo y Ciro.—DIA DE LA HUMANIDAD. Conmemoración Cívica.
15 Sábado	stos. Enrique, Eutropio, Zósima y Bonosa.
16 Domingo	7º de Pentecostés. La Conmemoración de la B. V. de Monte Carmelo. Stos. Fausto, Atenógenes, Valentín, Sisenando y Rainelda.
17 Lunes	stos. Alejo, Esperanto, Narzal, Letancio, Jenara, eGnerosa, Vestina, Donata y Segunda.
18 Martes	stos. Sinforosa y Federico.—LA JURA DE LA CONSTITUCION DE 1830. Feriado.
19 Miércol.	stos. Vicente de Paul, Arsenio Diac y Simmaco.
20 Jueves	stos. Jerónimo Emiliano, Margarita, Elías y Severa.
21 Viernes	stos. Práxedes, Daniel, Arbogasto, Zótico y Julia.
22 Sábado	stos. María Magdalena, Síntica, Platón y Teófilo.
23 Domingo	8º de Pentecostés. Stos. Apolinar, Liborio, Primitiva, Apolonio, Eugenio, Rómula, Redempta y Herundina.
24 Lunes	stos. Cristina, Vicente, Víctor, Menco y Capitón.
25 Martes	stos. Santiago, Cristóbal, Cacufate, Teodomiro y Valentina.
26 Miércol.	stos. Ana, Madre de la B. M. V., Erasto, Sinfronio, Olimpio, Teódulo, Exuperia y Pastor
27 Jueves	stos. Pantaleón, Mauro, Sergio, Hermolao, Julia, Jucunda, Natalia y Liliosa.
28 Viernes	stos. Nazario, Celso, Víctor I, Inocencio y Acacio.
29 Sábado	stos. Marta, Félix II, Simplicio, Faustino, Beatriz, Lucila, Flora, Serapia y Olavo.
30 Domingo	9º de Pentecostés. Stos. Abdón, Senén, Máxima, Donatila y Segunda.
31 Lunes	stos. Ignacio, Fabio, Demócrito, Segundo, Dionisio y Elena.

Los días crecen en el mes 56 minutos

	SANTORAL
1 Martes	stos. Pedro Ap. ad. Vincula, Los Macabeos, Bono, Fausto, Mauro, Rufo, Menandro, Fe, Esperanza y Caridad.
2 Miércol.	stos. Alfonso María de Ligorio, Esteban I, Teodota y Rutilo
3 Jueves	*stos. Hermelo, Asprén, Eufronio y Lydia.*
4 Viernes	stos. Domingo, Aristarco, Tertulino, Eleuterio y Protasio
5 Sábado	stos. Eusigno, Cantidio, Cantidiano, Sobelo y Oswaldo.
6 Domingo	10º de Pentecostés. Stos. Sixto II, Felicísimo, Agapito, Justo y Pastor.
7 Lunes	stos. Cayetano, Donato, Pedro, Julián, Fausto ,Carpóforo, Licinio, Exanto y Alberto.
8 Martes	stos. Ciriaco, Largo, Esmaragdo, Marino y Leónides.
9 Miércol.	stos. Román, Secundino, Marcelino, Veriano y Firmo
10 Jueves	stos Lorenzo, Asteria, Basa, Paula y Agatónica.
11 Viernes	stos. Tiburcio, Susana, Alejandro, Rufino, Taurino, Gaugerico, Digna y Filomena.
12 Sábado	stos. Clara, Hilaria y sus criadas Digna, Euprepia y Eunomia, Quiríaco, Nimia, Juliana, Eusebio y Herculano.
13 Domingo	11º de Pentecostés. Stos. Hipólito, Casiano, Wigberto, Centola, Helena, Radegunda y Juan Berchman.
14 Lunes	stos. Eusebio, Marcelo, Calixto, Ursicio y Atanasia.
15 Martes	stos. Tarsicio, Alpio y Esteban. **La Asunción de la V. María**
16 Miércol.	stos. Joaquín, Tito, Diomedes, Simpliciano, Arsacio, Roque *Eufemia y Serena.*
17 Jueves	stos. Jacinto, Liberato, Bonifacio, Myrón, Pablo y Juliana
18 Viernes	stos. Agapito, Juan, Crispo, Hermas, Serapión, Polieno, Floro, Lauro, Juliana, Fermín y Helena.
19 Sábado	stos. Julio, Magno, Andrés, Tecla y Luis.
20 Domingo	12º de Pentecostés. Stos. Bernardo, Samuel, Lucio, Leovigildo y Cristóbal.
21 Lunes	stos. Juana Francisca Fremiot de Chantal, Ciriaca, Privado, Lusorio, Cisello y Camerino.
22 Martes	stos. Timoteo, Hipólito, Sinforiano, Marcial y Saturnino.
23 Miércol.	stos. Felipe Benicio, Arquelao, Donato, Valeriano, Fructuosa, Apolinar, Sidonio y Zaqueo.
24 Jueves	stos. Bartolomé, Ptolomeo, Román, Jorge, Tación y Aurea
25 Viernes	stos. Luis Nemesio, Lucila, Ginés, Julián y Menas.—**INDEPENDENCIA NACIONAL.**
26 Sábado	stos. Ceferino, Ireneo, Alejandro, Adrián y Víctor.
27 Domingo	13º de Pentecostés. Sots. José de Calasanz, Rufo, Carpóforo, Eutalia, Antusa, Cesario y La transverberación del C. de Sta. Teresa.
28 Lunes	*stos. Agustín, Hermes, Julián y Alejandro.*
29 Martes	stos. Sabina, Cándida, Ipacio, Niceas y Pablo.
30 Miércol.	stos. Félix, Gaudencia, Bonifacio, Tecla y **Sta. Rosa de Lima, patrona de América.**
31 Jueves	stos. Ramón Nonato, Paulino, Robustiano, Marcos, Teodoto Arístides, Rufina y Amia.

Los días crecen en el mes 1 hora 3 minutos

	SANTORAL
1 Viernes	stos. Gil, Ana, Prisco, Sixto, Terenciano, Vicente y Leto.
2 Sábado	stos. Esteban, Máxima, Antonino, Diomedes, Menalipo, Pantagapas y Calixta.
3 Domingo	14º de Pentecostés. stos. Aristeo, Sandalio, Eufemia, Dorotea, Tecla y Erasma, Basilisa, Simeón y Serapia.
4 Lunes	stos. Moisés, Marcelo, Tamel, Julián, Vitalio y Rosalía.
5 Martes	stos. Lorenzo, Justiniano, Victorino, Herculano, Rómulo, Eudosio, Zenón, Urbano, Menedemo, Bertín y Obdulia.
6 Miércol.	stos. Zacarías, Onesíforo, Germán, Fúsculo, Leto y Fausto.
7 Jueves	stos. Juan, Upsiquio, Nemorio, Regina y Clodoaldo.—DIA DE LA JUSTICIA INTERNACIONAL. Conm. Cívica.
8 Viernes	*Natividad* de la B. V. María. *Stos.* Adriano, *Ammon, Teófilo*, Nésor, Corbiniano y Adela.
9 Sábado	stos. Gorgonio, Doroteo, Tiburcio, Severiano y Pedro Claver
10 Domingo	15º de Pentecostés. Stos. Nicolás de Tolentino, Nemesiano, Apelio, Lucas ,Clemente, Menodora, Metrodora, Ninfodora y Pulqueria.
11 Lunes	stos. Proto y Jacinto, Diodoro, Diomedes y Didimo, Pafuncio, Teodora y Alejandrina.
12 Martes	stos. Autónomo, Gerónides, Leoncio, Estratón y Macedonio.
13 Miércol.	stos. Felipe, Macrobio, Juliano, Eulogio y Amado.
14 Jueves	stos. Cornelio, Cipriano, Crescencio y Rósula.
15 Viernes	stos. Nicomedes, Valeriano, Máximo, Teodoro y Porfirio.
16 Sábado	stos. Cornelio y Cipriano, Eufemia, Lucía y Geminiano, Rogelio, Servodeo, Sebastiana y Edita.
17 Domingo	16º de Pentecostés. Stos. Justino, Narciso, Lamberto, Sócrates, Pedro de Arbues, Columba, Ariadna, Hildegardis y Teodora
18 Lunes	stos. José de Cupertino, Metodio, Olimpio y Licia.
19 Martes	stos. Jenaro, Nilo, Elías, Pomposa, Dorimedotes y Teodoro.
20 Miércol.	stos. Eustaquio, Fausta, Evilaseo, Teodoro y Felipa, Cándida, Susana y Marta.—DIA DE ITALIA. Conm. Cívica.
21 Jueves	*stos. Mateo, Jonas.* Pánfilo, Alejandro, Isacio, Ifigenia y Maura.—CABILDO ABIERTO. Conmemoración Cívica.
22 Viernes	stos. Tomás de Villanueva, Mauricio, Digna, Emérita, Iraida, Santino y Lautón.
23 Sábado	stos. Lino, Tecla, Paterno, Andrés, Juan, Pedro y Antonio. PRIMAVERA.
24 Domingo	17º de Pentecostés. Stos. Gerardo, Andoquio, Tirso, Pafnucio y Rústico.
25 Lunes	stos. Cleofás, Herculano, Fermín, Pablo y Sabiniano.
26 Martes	stos. Cipriano y Justina, Calistrato, Eusebio y Nilo.
27 Miércol.	stos. Cosme y Damián, Adulfo y Juan, Florentino y Cayo.
28 Jueves	stos. Wenceslao, Estacteo, Eliodoro, Salomón y Eustaquia.
29 Viernes	stos. Fraterno, Eustaquio, Plauto, Heraclea. Dadas. Casdoa. Gabdelas, Gudelia, Ripsi y San Miguel Arcángel.
30 Sábado	stos. Jerónimo, Leopardo, Víctor y Urso, Gregorio y Honorio.



Los días crecen en el mes 1 hora 4 minutos

	SANTORAL
1 Domingo	18º de Pentecostés. Stos. Remigio, Aretas, Evegrio, Verísimo, Máxima y Julio.
2 Lunes	stos. Leodegardo, Gerino, Eleuterio, Primo, Cirilo y Tomás.
3 Martes	stos. Cándido, Dionisio, Fausto, Pedro, Pablo y Gerardo
4 Miércol.	stos. Francisco, Crispo, Cayo, Marcos, Marciano y Hereteo.
5 Jueves	stos. Plácido, Traseas, Palmacio, Caritina, Atilano y Froilán.
6 Viernes	stos. Bruno, Sagar, Casto, Emilio, Fe, Erótida y María Fca.
7 Sábado	stos. Marcos, Sergio, Baco, Marcelo, Apuleyo y Julia.
8 Domingo	19º de Pentecostés. Stos. Brígida, Demetrio, Néstor, Benita, Palaciata, Lorenza y Thais.
9 Lunes	stos. Dionisio, Rústico, Eleuterio, Abrahán, Gisleno y Publia.
10 Martes	stos. Fco. de Borja, Gereón, Casio, Florencio y Eulampio.
11 Miércol.	stos. Taraco, Probo, Andrónico, Nicasio, Piencia y Plácido.
12 Jueves	stos. Edistio, Domnina, Walfrido, Salvino y Serafín.—DIA DIA DE LA RAZA. Conmemoración Cívica.
13 Viernes	stos. Eduardo, Fausto, Januario, Marcial, Angel y Hugolino
14 Sábado	stos. Calixto, Carponio, Evaristo, Prisciano, Fortunata, Burcardo y Justo.
15 Domingo	20º de Pentecostés. Stos. Teresa de Jesús, Dionisio, Rústico, Eleuterio Abrahan, Gisleno y Publia.
16 Lunes	stos. Martiniaro, Saturnino, Nereo, Lulo o Lulio, Galo y Gerardo Majella.
17 Martes	stos. Eduviges, Herón, Víctor, Mamelta, Andrés y Anstrudis.
18 Miércol.	stos. Lucas, Atenodoro, Justo y Trifonia.
19 Jueves	stos. Pedro de Alcántara, Tolomeo, Lucio, Berónico, Pelaya, Aquilino y Fredeswinda.
20 Viernes	stos. Juan Cancio, Feliciano, Máximo, Caprasio, Artemio, Martha, Saula e Irene.
21 Sábado	stos. Hilarión, Ursula, Dasio, Sótico, Cayo, Viator y Clinia.
22 Domingo	21º de Pentecostés. Stos. Marcos, Felipe, Eusebio, Heraclio, Nunilo, Alodia, Córdula y María Salomé.
23 Lunes	stos. Servando, Germán, Teodoro, Ignacio y Román.
24 Martes	stos. Rafael Arcángel, Evergisto, Proclo y Maglorio.
25 Miércol.	stos. Crisanto, Daría, Crispín y Crispiniano, Miniato, Bonifacio y P. Frutos.
26 Jueves	stos. Evaristo, Luciano, Floro, Gaudioso y Fulco.
27 Viernes	stos. Vicente, Sabina, Cristela, Florencio, Capitolina y Eroteida.
28 Sábado	stos. Simón y Judas, Anastasia, Cirilo, Cirila y Fidel.
29 Domingo	CRISTO REY. 22º de Pentecostés. Stos. Jacinto, Quinto, Zenchio, Eusebia y Narciso.
30 Lunes	stos. Juliana, Euno, Claudio, Lupercio, Victorico, Zenobia y Eutropia.
31 Martes	stos. Ampliato, Urbano, Narciso, Quintín y Antonino.

Los días crecen en el mes 47 minutos

	SANTORAL
1 Miércol.	**Todos los Santos.** Stos. Cesario, Julián, Benigno y María.
2 Jueves	stos. Victorino, Carterio, Tobías, Eudosio y Teófilo. **DIA DE LOS DIFUNTOS.**
3 Viernes	stos. Cuarto, Germán, Teófilo, Wenefrida, Malaquías, Huberto y Hermengaudio.
4 Sábado	stos. Carlos, Vital, Agrícola, Filólogo, Claro y Juanicio.
5 Domingo	**23º de Pentecostés.** Stos. Zacarías. Santa Isabel, Félix, Eusebio. Galarión, Epistemia, Teótimo y Filoteo.
6 Lunes	stos. Severo, Leonardo, Winoco y Félix.
7 Martes	stos. Herculano, Prosdocimo, Amaranto, Hierón, Nicandro, Engelberto y Carina.
8 Miércol.	stos. Los cuatro Mártires Coronados Hnos., Severo, Severiano, Carpóforo y Victoriano, Godofredo y Claro.
9 Jueves	stos. Teodoro, Orestes, Ursino, Eustolia y Sopatra.
10 Viernes	stos. Andrés Avelino, Trifón, Respicio, Ninfa, Tiberio, Florencia, Demetrio, Trifena y Trifosa.
11 Sábado	stos. Martín, Menas, Valentino, Feliciano y Victorino.
12 Domingo	**24º de Pentecostés.** Stos. Martín I. Aurelio, Publio, Benito, Juan, Mateo, Josafat, Cuniberto y René.
13 Lunes	stos. Diego, Estanislao de Kostka, Antonino, Zebinas, Germán, Ennata, Nicolás y Homobono
14 Martes	stos. Josafat, Clementino, Teodoto, Filomeno y Venerando.
15 Miércol.	stos. Gertrudis, Eugenio, Segundo, Fidenciano y Luperio.
16 Jueves	stos. Rufino, Marcos, Valerio, Elpidio y Marcelo.
17 Viernes	stos. Gregorio, Taumaturgo, Alfeo, Zaqueo, Acisclo, Victoria, Aniano y Hugón.
18 Sábado	stos. Román, Máximo, Odón e Hilda.
19 Domingo	**25º de Pentecostés.** Stos. Isabel, Ponciano, Abdías, Crispín y Barlaán.
20 Lunes	stos. Félix de Valois, Nersas, Octavio, Anatolio, Edmundo, enigno y Silvestre.
21 Martes	stos. Celso, Clemente, Demetrio, Honorio y Alberto.
22 Miércol.	stos. Cecilia, Filemón, Apia, Mauro, Marcos y Tigridia.
23 Jueves	stos. Clemente I, Felicitas, Sisinio, Lucrecia y Gregorio.
24 Viernes	stos. Juan de la Cruz, Crisógono, Alejandro, Fermina, Flora, María y Protasio.
25 Sábado	stos. Catalina, Moisés, Erasmo, Mercurio y Jocunda.
26 Domingo	**26º despnés de Pentecostés.** Stos. Selvestre, Pedro, Fausto, Pacomio, Teodoro, Silicio, Amador, Conrado y Leonardo.
27 Lunes	stos. Basileo, Saturnino, Jacobo, Marina y Facundo.—Se cierran las vacaciones.
28 Martes	stos. Rufo, Sóstenes, Papiniano, Mansueto y Gregorio III.
29 Miércol.	stos. Saturnino, Filomeno, Blas, Demetrio e Iluminada
30 Jueves	stos. Andrés, Cástulo, Maura, Justina, Troyano y Constancio

Los días crecen en el mes 18 minutos

	SANTORAL
1 Viernes	stos. Nahum. Diodoro. Mariano. Lucio. Cándida.
2 Sábado	stos. Bibiana. Eusebio, Marcelo, Hipólito, Máximo, Adria. Paulina. María, Martina. Aurelia y Lupo.
3 Domingo	**1º de Adviento.** Stos. Francisco Javier, Sofonías, Claudio, Hilaria, aJsón, Mario, Magina, Juan y Esteban.
4 Lunes	stos. Pedro, Crisólogo, Bárbara, Teófanes, Melecio, Osmundo y Bernardo.
5 Martes	stos. Sabas. Dalmacio. Pelino. Anastasio, Julio y Potamio.
6 Miércol.	stos. Nicolás, Dionisio, Dativa. Leoncia. Tercio y Bonifacio.
7 Jueves	stos. Ambrosio, Agatón. Policarpo, Teodoro, Urbano.
8 Viernes	**La Inm. Conc. de la Virgen María.** Stos. Eutiquiano y Mocario.—**Día de las Playas.**
9 Sábado	stos. Restituto. Pedro. Leocadia, Valeria, Siro, Juliano, Cipriano y Gorgonia.
10 Domingo	**2º de Adviento.** Stos. Melquiades, Carpóforo, Abundio, Menas y Hermógenes.
11 Lunes	stos. Dámaso, Trasón, Ponciano, Victórico, Funciano.
12 Martes	Ntra. Sra. de Guadalupe y stos. Sinesio. Epimaco. Alejandro, Maxencio. Constancio. Amonaría, Mercuria y Emma.
13 Miércol.	stos. Eustracio, Auxencio. Orestes, Antíoco. Auberto.
14 Jueves	stos. Nicasio. Eutropia, Herón. Arsenio. Isidoro y Justo.
15 Viernes	stos. Ireneo. Antonio, Saturnino. Víctor, Faustino y Lucio.
16 Sábado	stos. Eusebio, Ananías, Misael, Albina y Valentín.
17 Domingo	**3º de Adviento.** Stos. Florián, Calanico, Lázaro, Wivina, Olimpiada u Olimpia.
18 Lunes	N. Sra. de la Esperanza y Stos. Rufo, Sósimo, Teótimo., Basiliano. Moisetes, Auxencio y Graciano.
19 Martes	stos. Nemesio. Darío, Pablo. Paulilo. Timoteo, Mauro.
20 Miércol.	stos. Liberato. Báyulo, Ingeno. Teófilo, Julio. Eugenio.
21 Jueves	stos. Tomás. Anastasio, Juan. Festo. Temistocles y Glicerio.
22 Viernes	stos. Flabiano, Demetrio. Honorato, Florio.
23 Sábado	stos. Vicoria. Migdonio. Mardonio. Teódulo y Cleomenes.—**VERANO.**
24 Domingo	**4º de Adviento.** Stos. Gregorio, Luciano, Metrobio, Eutimio, Delfino y Tarsila.—**Ciérranse los Tribunales.**
25 Lunes	**Natividad de Nuestro Señor Jesucristo.—Día de la Familia.**
26 Martes	stos. Esteban, Marino, Dionisio. Arquelao y Zenón.
27 Miércol.	stos. Juan Ap. y Evang., Teodoro. Teófanes y Nicerata.
28 Jueves	stos. Inocentes, Eutiquio. Domiciano, Cástor. Víctor. Rogaciano, Indes., Domna. Aganes. Teófila y César.
29 Viernes	stos. Tomás, David. Teófimo, Calixto Félix. Bonifacio. Primiano. Crescencio. Marcelo y Ebrulfo.
30 Sábado	stos Sabino, Exuperancio. Marcelo, Venustiano, Anisia. Anisio, Liberio y Rainerio.
31 Domingo	**En la octava de Navidad.** Stos. Silvestre I. Donata, Paulina, Rstica. Nominanda, Serotina, Hilaria, Sabiniano, Potenciano, Attalo.

ÍNDICE GENERAL

INDICE TEMATICO

INDICE DE PUBLICIDAD